叶兴阳Yeh

双语音标有声读物

叶兴阳

双音阅读英语教育创始人

双语音标阅读创始人

注音阅读英语教育之父

注音阅读英语教育之父

叶兴阳双语音标有声读物

双语对照 · 音标注音 · 有声同步

编者：*叶兴阳*

内容来源：*公共领域英文原著*

适用对象：*英语学习者、教师、研究者*

版本日期：*2025 年*

目录

共 2 个章节

1. 家庭自制肉类和家禽罐头(home Canning Of Meat And Poultry) 000001

2. 家庭自制肉类和家禽罐头(home Canning Of Meat And Poultry) 000002

使用说明

- 本目录为大字打印优化版本，正文字号 18pt，适合纸质阅读
- 电子版请访问对应 HTML 文件，支持语音播放功能
- 建议双面打印，左侧留白已优化，便于装订
- 章节标题已按字母顺序排列，便于快速查找

家庭自制肉类和家禽罐头(Home Canning of Meat and Poultry)

[hoʊm] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri]
Home **Canning** **of** **Meat** **and** **Poultry**
家 罐头 的 肉 和 家禽

家庭自制肉类和家禽罐头

['kaʊnti] [ɪk'stenʃ(ə)n] ['ɑːfɪs]
County **Extension** **Office**
县 扩大 办公室

县推广办公室

[poʊst] ['ɑːfɪs] [bɑːks] -
Post **Office** **Box** **1286**
邮政 办公室 盒子 -

邮政信箱 1286

['kɑːnˌweɪ] , ['ɑːrkənsɔː] -
Conway **,** **Arkansas** **72032**
康威 , 阿肯色州 -

阿肯色州康威市，邮编72032

[hoʊm] [ænd; ənd] ['gɑːrdn] ['bʊlətɪn]
HOME **AND** **GARDEN** **BULLETIN**
家 和 花园 公告

家居园艺简报

[noʊ] . -
No **.** **106**
不 . -

第106号

[juˈnaɪtɪd] [steɪts] [dɪˈpɑːrtmənt] [ʌv; əv] AGRICULTURE2
UNITED **STATES** **DEPARTMENT** **OF** **AGRICULTURE2**
团结的 各州 部门 的 AGRICULTURE2

美国农业部2

['kɑːntents]
Contents
内容

内容

[peɪdʒ]
Page
页

页

['getɪŋ] ready4
Getting **ready4**
获得 ready4

准备就绪4

Meats4
Meats4
Meats4

肉类4

Equipment4
Equipment4
Equipment4

设备4

['kænɪŋ] methods8
Canning **methods8**
罐头 methods8

罐装方法8

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

['kloʊzɪŋ] jars10
Closing **jars10**
结束 jars10

关闭罐子10

['si:lɪŋ] cans10
Sealing **cans10**
密封 cans10

密封罐头10

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

[ji:ld] [ʌv; əv] [kænd] [mi:t] [frʌm; frəm] fresh11
Yield **of** **canned** **meat** **from** **fresh11**
屈服 的 罐装 肉 从 fresh11

鲜肉制成罐头的产量11

['æftər] - ['kænɪŋ] jobs12
After **-** **canning** **jobs12**
后 - 罐头 jobs12

罐头后工作12

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

['tʃekɪŋ] seals12
Checking **seals12**
检查 seals12

检查密封件12

Labeling12
Labeling12
Labeling12

标签12

Storing13
Storing13
Storing13

存储13

Spoilage13
Spoilage13
Spoilage13

腐败13

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] meat18
Directions for meat18
方向 为了 meat18

肉类烹饪指南18

[kʌt] - [ʌp] meat18
Cut - up meat18
切 - 向上 meat18

切好的肉18

[graʊnd] meat19
Ground meat19
地面 meat19

碎肉19

Sausage19
Sausage19
Sausage19

香肠19

[kɔːrnd] beef19
Corned beef19
咸 beef19

咸牛肉19

[miːt] - [ˈvedʒtəb(ə)l] stew20
Meat - vegetable stew20
肉 - 蔬菜 stew20

肉菜炖菜20

[hɑːrt] [ænd; ənd] tongue20
Heart and tongue20
心 和 tongue20

心脏和舌头20

[suːp] stock20
Soup stock20
汤 stock20

汤底20

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] poultry21
Directions for poultry21
方向 为了 poultry21

家禽饲养指南21

[kʌt] - [ʌp] poultry21
Cut - up poultry21
切 - 向上 poultry21

分割家禽21

Giblets22
Giblets22
Giblets22

鸡杂22

[ˈkwestʃənz] [ænd; ənd] answers23
Questions and answers23
问题 和 answers23

问答23

Index24
Index24
Index24

索引24

[ðɪs] [ɪz][ə; eɪ][kən'su:mər] ['sɜ:rvɪs] [ʌv; əv][ˌju,ɛsˌdi'eɪ]
This is a Consumer Service of USDA
这 是 一个 消费者 服务 的 美国农业部

这是美国农业部的一项消费者服务。

['wɑ:ʃɪŋtən] , [di:] . [si:] .
Washington , D . C .
华盛顿 , D . C .

华盛顿特区

['ɪʃu:d] ['februeri] -
Issued February 1966
发布 二月 -

发行于1966年2月

['slaɪtli] [rɪ'vaɪzd] [ɑ:k'toʊbər] -
Slightly revised October 1972
轻微地 修改 十月 -

1972年10月略作修订

[fɔ:r; fər] [seɪl] [baɪ][ðə; ði] [ˌsu:pərɪn'tendənt] [ʌv; əv]['dɑ:kjuments] , [ju:] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑ:fɪs]
For sale by the Superintendent of Documents , U . S . Government Printing Office
为了 销售 经过 这 校长 的 文件 , U . S . 政府 印刷 办公室

由美国政府印刷局文件主管办公室出售

['wɑ:ʃɪŋtən] , [di:] . [si:] . - — [praɪs] - [sents]
Washington , D . C . 20402 — Price 15 cents
华盛顿 , D . C . - — 价格 - 分

华盛顿特区 20402——价格 15 美分

[stɑ:k] ['nʌmbər] - - -
Stock Number 0100 - 26123
库存 数字 - - -

库存编号 0100-26123

[hoʊm] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] [mi:t] [ænd; ənd] ['poʊltri]
Home Canning of Meat and Poultry
家 罐头 的 肉 和 家禽

家庭自制肉类和家禽罐头

[prɪ'perd] [baɪ]
Prepared by
准备 经过

编制

[kən'su:mər] [ænd; ənd] [fu:d] [ˌi:kə'nɑ:mɪks] ['ɪnstɪtu:t]
CONSUMER AND FOOD ECONOMICS INSTITUTE
消费者 和 食物 经济学 研究所

消费者与食品经济研究所

[ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['ri:sɜ:rtʃ] ['sɜ:rvɪs]
Agricultural Research Service
农业 研究 服务

农业研究服务

[freʃ] , ['hoʊlsəm] [mi:ts] [ænd; ənd] [freʃ] , ['hoʊlsəm] ['poʊltri] [ɑ:r; ər]['su:təb(ə)l][fɔ:r; fər][hoʊm]
Fresh , wholesome meats and fresh , wholesome poultry are suitable for home
新鲜的 , 健康 肉类 和 新鲜的 , 健康 家禽 是 合适的 为了 家
['kænɪŋ] .
canning .
罐头 .

新鲜、健康的肉类和新鲜、健康的家禽适合在家进行罐装。

['froʊz(ə)n] [miːts] ['ɔːlsoʊ] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [æt; ət] [hoʊm] .

Frozen	**meats**	**also**	**may**	**be**	**canned**	**at**	**home**	**.**
冷冻	肉类	还	可能	是	罐装	在	家	.

冷冻肉也可以在家进行罐装加工。

['pɑːpjələr] [miːts] [fɔːr; fər] [hoʊm] ['kænɪŋ] [ɑːr; ər] —

Popular	**meats**	**for**	**home**	**canning**	**are**	**—**
受欢迎的	肉类	为了	家	罐头	是	—

适合家庭罐装的常见肉类有——

[biːf] , [viːl] , ['mʌt(ə)n] , [læm] , [pɔːrk] .

Beef	**,**	**veal**	**,**	**mutton**	**,**	**lamb**	**,**	**pork**	**.**
牛肉	,	小牛肉	,	羊肉	,	羊肉	,	猪肉	.

牛肉、小牛肉、羊肉、羔羊肉、猪肉。

['tʃɪkɪn] , [dʌk] , [guːs] , ['gɪni] , [skwɑːb] , ['tɜːrki] .

Chicken	**,**	**duck**	**,**	**goose**	**,**	**guinea**	**,**	**squab**	**,**	**turkey**	**.**
鸡	,	鸭子	,	鹅	,	几内亚	,	乳鸽	,	火鸡	.

鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、乳鸽、火鸡。

['ræbɪt] .

Rabbit	**.**
兔子	.

兔子。

[geɪm] [bɜːrdz] .

Game	**birds**	**.**
游戏	鸟类	.

猎禽。

[smɔːl] - [geɪm] ['ænɪmlz] .

Small	**-**	**game**	**animals**	**.**
小的	-	游戏	动物	.

小型猎物。

[lɑːrdʒ] - [geɪm] ['ænɪmlz] .

Large	**-**	**game**	**animals**	**.**
大的	-	游戏	动物	.

大型猎物。

[miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] [kænd] [æt; ət] [hoʊm] [mʌst; məst] [biː; bi] ['prɑːsest] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

Meat	**and**	**poultry**	**canned**	**at**	**home**	**must**	**be**	**processed**	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**.**
肉	和	家禽	罐装	在	家	必须	是	已处理	在	一个	压力	罐头	.

在家自制罐装肉类和家禽必须使用压力罐进行加工。

['iːðər] [glæs] ['dʒɑːrz] [ɔːr] [tɪn] [kænz] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [hoʊm] ['kænɪŋ] .

Either	**glass**	**jars**	**or**	**tin**	**cans**	**may**	**be**	**used**	**for**	**home**	**canning**	**.**
任何一个	玻璃	罐子	或者	锡	罐头	可能	是	用过的	为了	家	罐头	.

家庭罐装食品可以使用玻璃罐或锡罐。

[tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðə; ði] ['seɪfti] [ænd; ənd] ['hoʊlsəmnəs] [ʌv; əv] [ðə; ði] [miːts] [juː; jʊ] [kæn; kən] [æt; ət] [hoʊm] —

To	**insure**	**the**	**safety**	**and**	**wholesomeness**	**of**	**the**	**meats**	**you**	**can**	**at**	**home**	**—**
到	保证	这	安全	和	健康	的	这	肉类	你	能	在	家	—

为了确保您在家烹饪的肉类安全健康——

[stɑːrt] [wɪð; wɪθ] [gʊd] - ['kwɑːləti] [freʃ] [ɔːr] ['froʊz(ə)n] [miːt] .

Start	**with**	**good**	**-**	**quality**	**fresh**	**or**	**frozen**	**meat**	**.**
开始	和	好的	-	质量	新鲜的	或者	冷冻	肉	.

首先要选用优质的新鲜或冷冻肉类。

[kiːp] [ɔːl] [miːt] , [wɜːrk]['sɝːfəsəz, 'sɜːfəsɪz] , [ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [kliːn] .

Keep	all	meat	,	work	surfaces	,	and	equipment	clean	.
保持	全部	肉	,	工作	表面	,	和	设备	干净的	.

保持所有肉类、工作台面和设备清洁。

[meɪk] [ʃʊr] [ðə; ði] ['preʃər] ['kænər] [ɪz][ɪn] [gʊd] ['wɜːrkɪŋ] [kən'dɪʃ(ə)n] .

Make	sure	the	pressure	canner	is	in	good	working	condition	.
制作	当然	这	压力	罐头	是	在	好的	在职的	状况	.

请确保压力罐处于良好的工作状态。

[pæk] [ænd; ənd][kloʊz] [kən'teɪnərz] ['kerfəli] .

Pack	and	close	containers	carefully	.
盒	和	关闭	容器	小心	.

小心包装并密封容器。

['prɑːses] [miːt] [fɔːr; fər] [ˌrekə'mendɪd] [taɪm] .

Process	meat	for	recommended	time	.
过程	肉	为了	受到推崇的	时间	.

按照建议的时间加工肉类。

[test] [siːlz] ['æftər] ['kuːlɪŋ] [kən'teɪnərz] .

Test	seals	after	cooling	containers	.
测试	封印	后	冷却	容器	.

冷却容器后测试密封性能。

['leɪb(ə)l] [kən'teɪnərz] .

Label	containers	.
标签	容器	.

给容器贴标签。

[stɔːr] [kænd] [miːt] [ɪn] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] .

Store	canned	meat	in	cool	,	dry	place	.
店铺	罐装	肉	在	凉爽的	,	干燥	地方	.

将罐装肉类存放在阴凉干燥处。

[ək'nɑːlɪdʒmənt] [ɪz] [meɪd] [tuː; tə][ðə; ði] ['riːsɜːrtʃ] [lə'bɔrətəriz] [ʌv; əv][ðə; ði]['næʃ(ə)nəl] ['kænər]

Acknowledgment	is	made	to	the	research	laboratories	of	the	National	Canners
致谢	是	制成	到	这	研究	实验室	的	这	国家的	罐头厂

[əˌsəʊsi'eɪʃn; əˌsəʊʃi'eɪʃn][fɔːr; fər][ˌkɑːns(ə)l'teɪʃ(ə)n][ænd; ənd][əd'vaɪs][ɑːn] ['prɑːsesɪŋ] . [fɔːr]

Association	for	consultation	and	advice	on	processing	.	4
协会	为了	咨询	和	建议	在	加工	.	4

谨此感谢美国罐头食品协会的研究实验室在加工工艺方面提供的咨询和建议。4

['fɑːloʊ] [ɔːl] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] ['kerfəli] .

Follow	all	canning	directions	carefully	.
跟随	全部	罐头	方向	小心	.

请务必仔细遵循所有罐装说明。

['prɑːsesɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃəz] [wɜːr; wər] [dɪ'veləpt] [spə'sɪfɪkli] [fɔːr; fər][juːz][wɪð; wɪθ]

Processing	times	and	temperatures	were	developed	specifically	for	use	with
加工	时代	和	温度	是	发达	具体来说	为了	使用	和

[ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

a	pressure	canner	.
一个	压力	罐头	.

加工时间和温度是专门为使用压力罐头机而制定的。

[miːt] [meɪ] [kən'teɪn] [bæk'tɪriə] [ðæt] [kɔːz] ['bɑːtʃəlɪzəm] , [ə; eɪ] [sɪ'vɪr] [fɔːrm][ʌv; əv] [fuːd] ['pɔɪzənɪŋ] .

Meat	may	contain	bacteria	that	cause	botulism	,	a	severe	form	of	food	poisoning	.
肉	可能	包含	细菌	那	原因	肉毒杆菌中毒	,	一个	严重	形式	的	食物	中毒	.

肉类可能含有引起肉毒杆菌中毒的细菌，肉毒杆菌中毒是一种严重的食物中毒。

[ðiːz] [bæk'tɪrɪə] [ɑːr; ər] [dɪ'strɔɪd] [wen] [kænz][ɔːr]['dʒɑːrz][ʌv; əv] [fuːd] [ɑːr; ər] ['prɑːsest] [æt; ət][ə; eɪ]

These	bacteria	are	destroyed	when	cans	or	jars	of	food	are	processed	at	a
这些	细菌	是	损毁	什么时候	罐头	或者	罐子	的	食物	是	已处理	在	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 240° [ef] . [fɔːr; fər][ðə; ði] [taɪmz] ['spesɪfaɪd] .

temperature	of	240°	F	.	for	the	times	specified	.
温度	的	240°	F	.	为了	这	时代	指定的	.

当罐装或瓶装食品在 240°F 的温度下按照规定的时间进行加工时，这些细菌就会被杀死。

[ðer; ðər][ɪz][ə; eɪ][rɪsk][ʌv; əv]['bɑːtʃəlɪzəm][frʌm; frəm][hoʊm] - [kænd] [miːts] [ɪf] [ðə; ði] ['prɑːsesɪŋ]

There	is	a	risk	of	botulism	from	home	-	canned	meats	if	the	processing
那里	是	一个	风险	的	肉毒杆菌中毒	从	家	-	罐装	肉类	如果	这	加工

['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz] ['loʊər] [ðæn; ðən] 240°

temperature	is	lower	than	240°
温度	是	降低	比	240°

如果加工温度低于240°，自制罐装肉类存在肉毒杆菌中毒的风险。

[ef] . [ɔːr] [ɪf] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm] [ɪz] ['ʃɔːrtər] [ðæn; ðən] [ˌrekə'mendɪd] .

F	.	or	if	processing	time	is	shorter	than	recommended	.
F	.	或者	如果	加工	时间	是	较短	比	受到推崇的	.

F. 或者处理时间短于建议时间。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [seɪf] [tuː; tə] ['prɑːses] [kænd] [miːt] [ɪn][ə; eɪ] ['bɔɪlɪŋ] - ['wɔːtər] [bæθ] , [æn; ən]['ʌv(ə)n] ,

It	is	not	safe	to	process	canned	meat	in	a	boiling	-	water	bath	,	an	oven	,
它	是	不是	安全的	到	过程	罐装	肉	在	一个	沸腾	-	水	洗澡	,	一个	烤箱	,

用沸水浴或烤箱处理罐装肉是不安全的。

[ə; eɪ] ['stiːmər] [wɪ'ðaʊt] ['preʃər] , [ɔːr][æn; ən]['oʊpən]['ket(ə)l] .

a	steamer	without	pressure	,	or	an	open	kettle	.
一个	汽船	没有	压力	,	或者	一个	打开	壶	.

没有压力的蒸锅，或者敞开的锅。

[nʌn] [ʌv; əv] [ðiːz] ['meθədz] [wɪl] [hiːt] [ðə; ði] [miːt] [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kɪl] ['deɪndʒərəs] [bæk'tɪrɪə] [ɪn][ə; eɪ]

None	of	these	methods	will	heat	the	meat	enough	to	kill	dangerous	bacteria	in	a
没有任何	的	这些	方法	将要	热	这	肉	足够的	到	杀	危险的	细菌	在	一个

['riːz(ə)nəb(ə)l][taɪm] .

reasonable	time	.
合理的	时间	.

这些方法都无法在合理的时间内将肉加热到足以杀死危险细菌的程度。

[ðer; ðər]['ɔːlsoʊ][ɪz][ə; eɪ][rɪsk][ʌv; əv]['bɑːtʃəlɪzəm] [ɪf] ['ʃɔrtˌkəts] [ɑːr; ər]['teɪkən][ɪn] ['kænɪŋ] [miːts] ,

There	also	is	a	risk	of	botulism	if	shortcuts	are	taken	in	canning	meats	,
那里	还	是	一个	风险	的	肉毒杆菌中毒	如果	快捷方式	是	已采取	在	罐头	肉类	,

如果在肉类罐头加工过程中偷工减料，也存在肉毒杆菌中毒的风险。

[ɪf] [ˌʌn'testɪd] [də'rekʃ(ə)nz][ɑːr; ər] [juːst] , [ɔːr] [ɪf] ['prɑːsesɪŋ] [taɪmz] ([piː'piː] . - [tuː; tə] -) [ɑːr; ər]

if	untested	directions	are	used	,	or	if	processing	times	(	pp	.	18	to	23	)	are
如果	未经测试	方向	是	用过的	,	或者	如果	加工	时代	(	pp	.	-	到	-	)	是

[tʃeɪndʒd] .

changed	.
已更改	.

如果使用未经测试的说明，或者如果处理时间（第 18 至 23 页）发生变化。

['getɪŋ] ['redi]

Getting	Ready
获得	准备好

准备工作

[miːts]

Meats
肉类

肉类

[juːz]['oʊnli] [gʊd] - ['kwɑːləti] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] — [hoʊm] - [prə'duːst] [ɔːr] ['pəːtʃəst] [frʌm; frəm][ə; eɪ]

Use	only	good	-	quality	meat	or	poultry	—	home	-	produced	or	purchased	from	a
使用	仅有的	好的	-	质量	肉	或者	家禽	—	家	-	生产	或者	购买	从	一个

[fɑːrm][ɔːr] [stɔːr] .

farm	or	store	.
农场	或者	店铺	.

只使用优质肉类或家禽——无论是自家生产的，还是从农场或商店购买的。

[tʃɪl] [hoʊm] - [prə'duːst] [miːt] [ɪ'miːdiətli] ['æftər] ['slɔːtər] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['spɔɪlɪŋ] [ænd; ənd]

Chill	home	-	produced	meat	immediately	after	slaughter	to	prevent	spoiling	and
寒意	家	-	生产	肉	立即地	后	屠宰	到	防止	破坏	和

[tuː; tə][pər'mɪt] ['tendəraiz] .

to	permit	tenderizing	.
到	允许	嫩化	.

自家生产的肉类宰杀后应立即冷藏，以防止变质并使其肉质变嫩。

[miːt] [ɪz] ['iziə] [tuː; tə]['hænd(ə)l] [wen] [ˌaɪ 'tiː][ɪz][koʊld] .

Meat	is	easier	to	handle	when	it	is	cold	.
肉	是	更轻松	到	处理	什么时候	它	是	寒冷的	.

肉冷的时候更容易处理。

[fɔːr; fər] ['θɜːroʊ] ['tʃɪlɪŋ] ,

For	thorough	chilling	,
为了	彻底	令人不寒而栗	,

为了彻底冷却，

[kiːp] [miːt] [æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [bɪ'loʊ] 40° [ef] . [ʌn'tɪl] [taɪm][tuː; tə] [prɪ'per] [ˌaɪ 'tiː][fɔːr; fər]

keep	meat	at	a	temperature	below	40°	F	.	until	time	to	prepare	it	for
保持	肉	在	一个	温度	以下	40°	F	.	直到	时间	到	准备	它	为了

['kænɪŋ] ;

canning	;
罐头	;

将肉保持在 40°F 以下的温度，直到准备进行罐装为止；

[kæn; kən][ˌaɪ 'tiː] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] ['æftər] ['slɔːtər] .

can	it	within	a	few	days	after	slaughter	.
能	它	之内	一个	很少	天	后	屠宰	.

宰杀后几天内即可装罐。

[ɪf] [rɪˌfrɪdʒə'reɪʃn] [ɪz][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l][ænd; ənd] [ɪf] [ðə; ðɪ]['mæksɪməm] ['deɪli] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz]

If	refrigeration	is	not	available	and	if	the	maximum	daily	temperature	is
如果	冷藏	是	不是	可用的	和	如果	这	最大限度	日常的	温度	是

[ə'bʌv] 40° [ef] . ,

above	40°	F	.	,
多于	40°	F	.	,

如果没有冷藏设备，且每日最高温度高于 40°F，

['prɑːses] [ðə; ðɪ] [miːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz]['bɑːdi] [hiːt] [ɪz] [gɔːn] .

process	the	meat	as	soon	as	body	heat	is	gone	.
过程	这	肉	作为	很快	作为	身体	热	是	已消失	.

等身体不再发热后立即处理肉类。

[ɪf] [miːt] [mʌst; məst][biː; bi][held][fɔːr; fər][lɔːŋgər][ðæn; ðən][ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] , [friːz] [ˌaɪ 'tiː] .

If	meat	must	be	held	for	longer	than	a	few	days	,	freeze	it	.
如果	肉	必须	是	握住	为了	更长	比	一个	很少	天	,	冻结	它	.

如果肉类需要保存几天以上，请冷冻保存。

[stɔːr] ['froʊz(ə)n] [miːt] [æt; ət] ['temprətʃəz] [ʌv; əv] 0° [ef] . [ɔːr] ['loʊər] [ʌn'tɪl] ['kænɪŋ] [taɪm] .

Store	frozen	meat	at	temperatures	of	0°	F	.	or	lower	until	canning	time	.
店铺	冷冻	肉	在	温度	的	0°	F	.	或者	降低	直到	罐头	时间	.

冷冻肉应储存在 0°F 或更低的温度下，直至罐装时再取出。

[ðen] [kʌt] [ɔːr] [sɔː] ['froʊz(ə)n] [miːt] ['ɪntuː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [dɪ'zaɪrd] [saɪz] .

Then	**cut**	**or**	**saw**	**frozen**	**meat**	**into**	**pieces**	**of**	**desired**	**size**	**.**
然后	切	或者	锯	冷冻	肉	进入	件	的	想要的	尺寸	.

然后将冷冻肉切成或锯成所需大小的块。

[ɪf] ['froʊz(ə)n] [miːt] [ɪz] [θɔːd] [bɪ'fɔːr] ['kænɪŋ] ,

If	**frozen**	**meat**	**is**	**thawed**	**before**	**canning**	**,**
如果	冷冻	肉	是	解冻	前	罐头	,

如果冷冻肉在罐装前解冻，

[θɔː] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ][rɪ'frɪdʒəreɪtər][æt; ət][ə; eɪ]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] 40° [ef] . [ɔːr] ['loʊər] [ʌn'tɪl]

thaw	**it**	**in**	**a**	**refrigerator**	**at**	**a**	**temperature**	**of**	**40°**	**F**	**.**	**or**	**lower**	**until**
解冻	它	在	一个	冰箱	在	一个	温度	的	40°	F	.	或者	降低	直到

[moʊst][ʌv; əv][ðə; ði][aɪs] ['krɪstl] [hæv; həv] ['dɪsə'pɪrd] .

most	**of**	**the**	**ice**	**crystals**	**have**	**disappeared**	**.**
最多	的	这	冰	晶体	有	消失	.

在 40°F 或更低的温度下，在冰箱中解冻，直到大部分冰晶消失。

[kiːp] [ɔːl] [miːt] [kliːn] [ænd; ənd]['sænəteri] .

Keep	**all**	**meat**	**clean**	**and**	**sanitary**	**.**
保持	全部	肉	干净的	和	卫生	.

保持所有肉类清洁卫生。

[rɪns] ['poʊltri] ['θɜːrəli] [ɪn][koʊld]['wɔːtər] , [ðen] [dreɪn] .

Rinse	**poultry**	**thoroughly**	**in**	**cold**	**water**	**,**	**then**	**drain**	**.**
冲洗	家禽	彻底	在	寒冷的	水	,	然后	流走	.

将家禽用冷水彻底冲洗干净，然后沥干水分。

[kiːp] [ɔːl] [miːt] [æz; əz] [kuːl] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] ['dʊrɪŋ] [ˌprepə'reɪʃ(ə)n][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] .

Keep	**all**	**meat**	**as**	**cool**	**as**	**possible**	**during**	**preparation**	**for**	**canning**	**.**
保持	全部	肉	作为	凉爽的	作为	可能的	期间	准备	为了	罐头	.

在准备罐装肉类时，要尽可能保持肉类低温。

['hænd(ə)l][ˌaɪ 'tiː]['ræpɪdli] ; ['prɑːses][ˌaɪ 'tiː][æz; əz] [suːn] [æz; əz] [kən'teɪnərz] [ɑːr; ər] [pækt] .

Handle	**it**	**rapidly**	**;**	**process**	**it**	**as**	**soon**	**as**	**containers**	**are**	**packed**	**.**
处理	它	快速	;	过程	它	作为	很快	作为	容器	是	包装	.

迅速处理；集装箱装箱后立即进行加工。

[ɪ'kwɪpmənt]

Equipment

设备

设备

[tuː; tə][kən'troʊl][ðə; ði][bæk'tɪriə] [ðæt] [kɔːz] ['spɔɪlɪdʒ] , [kiːp] ['evriθɪŋ] [ðæt] ['tʌtʃɪz] [miːt] [æz; əz]

To	**control**	**the**	**bacteria**	**that**	**cause**	**spoilage**	**,**	**keep**	**everything**	**that**	**touches**	**meat**	**as**
到	控制	这	细菌	那	原因	腐败	,	保持	一切	那	触摸	肉	作为

[kliːn] [æz; əz]['pɑːsəb(ə)l] .

clean	**as**	**possible**	**.**
干净的	作为	可能的	.

为了控制导致腐败的细菌，要尽可能保持所有与肉类接触的物品清洁。

[skrʌb] ['met(ə)l] , [ɪn'æmlˌwer] , [ænd; ənd] ['pɔːrsəlɪn] [pænz][ɪn][hɑːt] ['soʊpi] ['wɔːtər] .

Scrub	**metal**	**,**	**enamelware**	**,**	**and**	**porcelain**	**pans**	**in**	**hot**	**soapy**	**water**	**.**
擦洗	金属	,	搪瓷制品	,	和	瓷	平底锅	在	热的	肥皂泡	水	.

用热肥皂水擦洗金属、搪瓷和瓷质锅具。

[rɪns] [pænz] [wel] [ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [bɪ'fɔːr] ['pʊtɪŋ] [miːt] [ɪn][ðem; ðəm] .

Rinse	**pans**	**well**	**in**	**boiling**	**water**	**before**	**putting**	**meat**	**in**	**them**	**.**
冲洗	平底锅	出色地	在	沸腾	水	前	推杆	肉	在	他们	.

放入肉之前，先用沸水彻底冲洗锅具。

[wɑːʃ] [naɪvz] [ænd; ənd] ['kɪtʃɪn] [tuːlz] [tuː; tə][biː; bi] [juːst] [ɪn] ['kænɪŋ] ; [rɪns] [wel] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ]
Wash knives and kitchen tools to be used in canning ; rinse well with boiling
洗 刀具 和 厨房 工具 到 是 用过的 在 罐头 ; 冲洗 出色地 和 沸腾
['wɔːtər] . [faɪv]
water . 5
水 . 5

清洗用于罐装食品的刀具和厨房用具；用沸水彻底冲洗干净。5

['kʌtɪŋ] ['bɔrdz] , [wʊd] [juː'tensɪlz] , [ænd; ənd] ['wʊd(ə)n] [wɜːrk] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] [niːd] ['speʃ(ə)l]
Cutting boards , wood utensils , and wooden work surfaces need special
切割 板 , 木头 餐具 , 和 木制的 工作 表面 需要 特别的
['triːtmənt] [tuː; tə] [kiːp] ['spɔɪlɪdʒ] [bæk'tɪriə] ['ʌndər] [kən'troʊl] .
treatment to keep spoilage bacteria under control .
治疗 到 保持 腐败 细菌 在下面 控制 .

砧板、木制餐具和木制工作台面需要特殊处理，以控制腐败细菌的滋生。

[skreɪp] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] [ɪf] ['nesəseri] ; [skrʌb] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] ['soʊpi] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [rɪns] [wel]
Scrape surfaces if necessary ; scrub with hot soapy water and rinse well
刮 表面 如果 必要的 ; 擦洗 和 热的 肥皂泡 水 和 冲洗 出色地
[wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
with boiling water .
和 沸腾 水 .

必要时刮除表面污垢；用热肥皂水擦洗，然后用沸水彻底冲洗干净。

[ðen] [ˌdɪsɪn'fekt] [kliːn] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] .
Then disinfect clean surfaces .
然后 消毒 干净的 表面 .

然后对清洁后的表面进行消毒。

[fɔːr; fər] [ˌdɪsɪn'fektɪŋ] , [juːz] [ə; eɪ] ['lɪkwɪd] ['klɔːriːn] [ˌdɪsɪn'fektənt] (['haʊshoʊld] ['lɔːndri] [bliːtʃ]) [ɔːr]
For disinfecting , use a liquid chlorine disinfectant (household laundry bleach) or
为了 消毒 , 使用 一个 液体 氯 消毒剂 (家庭 洗衣店 漂白) 或者
['ʌðər] [ˌdɪsɪn'fektənt] .
other disinfectant .
其他 消毒剂 .

消毒时，可使用液态氯消毒剂（家用衣物漂白剂）或其他消毒剂。

[daɪ'luːt] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə][də'rekʃ(ə)nz][ɑːn][ðə; ði] [kən'teɪnər] .
Dilute according to directions on the container .
稀 根据 到 方向 在 这 容器 .

请按照容器上的说明进行稀释。

['kʌvər] ['wʊd(ə)n] ['sɝːfəsəz, 'sɝːfəsɪz] [wɪð; wɪθ] [ðə; ði] [ˌdɪsɪn'fektənt] [sə'luːʃ(ə)n] [ænd; ənd] [liːv] - ['mɪnɪts] .
Cover wooden surfaces with the disinfectant solution and leave 15 minutes .
覆盖 木制的 表面 和 这 消毒剂 解决方案 和 离开 15 - 分钟 .

将消毒液涂抹在木质表面，静置 15 分钟。

[wɑːʃ] [sə'luːʃ(ə)n] [ɔːf] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Wash solution off with boiling water .
洗 解决方案 离开 和 沸腾 水 .

用沸水冲洗掉溶液。

['preʃər] ['kænər]
Pressure canner
压力 罐头

压力罐

[tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðə; ði] ['seɪfti] [ʌv; əv] [kænd] [miːts] [ænd; ənd] ['poʊltri] ,
To insure the safety of canned meats and poultry ,
到 保证 这 安全 的 罐装 肉类 和 家禽 ,

为了确保罐装肉类和家禽的安全，

['dʒɑ:rz][ɔ:r][kænz][mʌst; məst][bi:; bi] ['prɑ:sest] [æt; ət][ə; eɪ] [sə'fɪʃntli] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr]
jars **or** **cans** **must** **be** **processed** **at** **a** **sufficiently** **high** **temperature**
罐子 或者 罐头 必须 是 已处理 在 一个 足够 高的 温度
[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [lɔ:ŋ] [ɪ'nʌf] [taɪm][tu:; tə] [kɪl] [ɔ:l] [bæk'tɪrɪə] [ðæt] [kɔ:z] ['spɔɪlɪdʒ] [ɔ:r] [fu:d] ['pɔɪzənɪŋ] .
for **a** **long** **enough** **time** **to** **kill** **all** **bacteria** **that** **cause** **spoilage** **or** **food** **poisoning** **.**
为了 一个 长的 足够的 时间 到 杀 全部 细菌 那 原因 腐败 或者 食物 中毒 .

罐头或瓶罐必须在足够高的温度下加工足够长的时间，才能杀死所有导致食物腐败或食物中毒的细菌。

[ðə; ði]['oʊnli]['præktɪk(ə)l] [weɪ] [tu:; tə][get] [ðɪs] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz][tu:; tə][ju:z][ə; eɪ] ['preʃər]
The **only** **practical** **way** **to** **get** **this** **high** **temperature** **is** **to** **use** **a** **pressure**
这 仅有的 实际的 方式 到 得到 这 高的 温度 是 到 使用 一个 压力
['kænər] .
canner **.**
罐头 .

要想达到如此高的温度，唯一切实可行的办法就是使用压力锅。

[wen] [sti:m] [ɪz][held] ['ʌndər] - [paʊndz] [ʌv; əv] ['preʃər] [æt; ət] [si:] ['lev(ə)l] ,
When **steam** **is** **held** **under** **10** **pounds** **of** **pressure** **at** **sea** **level** **,**
什么时候 蒸汽 是 握住 在下面 - 磅 的 压力 在 海 等级 ,

当蒸汽在海平面上承受10磅压力时，

[ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪn][ðə; ði] ['kænər] ['kwɪkli] ['ri:tʃɪz] 240° [ef] . — [ðə; ði] ['nesəseri] [seɪf]
the **temperature** **in** **the** **canner** **quickly** **reaches** **240°** **F** **.** **—** **the** **necessary** **safe**
这 温度 在 这 罐头 迅速地 到达 240° F . — 这 必要的 安全的
['temprətʃər; 'temprətʃʊr][fɔ:r; fər] ['kænɪŋ] [mi:t] .
temperature **for** **canning** **meat** **.**
温度 为了 罐头 肉 .

罐头机内的温度迅速达到 240°F——这是肉类罐头加工所需的安全温度。

[ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [ɪ'kwɪpt] [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [ræk] [tu:; tə][hoʊld]['dʒɑ:rz][ɔ:r][kænz] .
A **pressure** **canner** **should** **be** **equipped** **with** **a** **rack** **to** **hold** **jars** **or** **cans** **.**
一个 压力 罐头 应该 是 配备 和 一个 架子 到 抓住 罐子 或者 罐头 .

压力罐应该配备一个用来放置罐子或瓶子的架子。

[ə; eɪ] ['preʃər] ['sɔ:spæn] [wɪð; wɪθ] ['ækjərət] [kən'troʊlz] [meɪ] [bi:; bi] ['seɪfli] [ju:st] [fɔ:r; fər] ['prɑ:sesɪŋ]
A **pressure** **saucepan** **with** **accurate** **controls** **may** **be** **safely** **used** **for** **processing**
一个 压力 平底锅 和 准确的 控制 可能 是 安全 用过的 为了 加工
[mi:ts] [ɪn][paɪnt]['dʒɑ:rz][ɔ:r][noʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] .
meats **in** **pint** **jars** **or** **No** **.** **2** **cans** **.**
肉类 在 品脱 罐子 或者 不 . 2 罐头 .

使用带有精确控制的压力锅可以安全地在品脱罐或 2 号罐中加工肉类。

[ɪf] [ju:; jʊ][ju:z][ə; eɪ] ['preʃər] ['sɔ:spæn] , [ˌeɪ di: 'di:] - ['mɪnɪts] [tu:; tə][ðə; ði] ['prɑ:sesɪŋ] [taɪmz]
If **you** **use** **a** **pressure** **saucepan** **,** **add** **20** **minutes** **to** **the** **processing** **times**
如果 你 使用 一个 压力 平底锅 , 添加 - 分钟 到 这 加工 时代
['spesɪfaɪd] .
specified **.**
指定的 .

如果使用高压锅，请在规定的加工时间上增加 20 分钟。

[bɪ'fɔ:r] ['ju:zɪŋ][ðə; ði] ['kænər] , [wɑ:ʃ] [ðə; ði]['ket(ə)l] [wel] .
Before **using** **the** **canner** **,** **wash** **the** **kettle** **well** **.**
前 使用 这 罐头 , 洗 这 壶 出色地 .

使用罐头锅之前，请将水壶彻底清洗干净。

[du:][nɑ:t][pʊt]['kʌvər][wɪð; wɪθ]['daɪəl][geɪdʒ][ɪn]['wɔ:tər] .
Do **not** **put** **cover** **with** **dial** **gage** **in** **water** **.**
做 不是 放 覆盖 和 拨号 量规 在 水 .

不要将带有千分表的盖子放入水中。

[waɪp] [ðə; ði] ['kʌvər] ['kerfəli] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [hɑːt] ['soʊpi] [klɔːθ] ; [rɪ'piːt] [wɪð; wɪθ] [ə; eɪ] [kliːn] [dæmp]

Wipe	the	cover	carefully	with	a	hot	soapy	cloth	;	repeat	with	a	clean	damp
擦拭	这	覆盖	小心	和	一个	热的	肥皂泡	布	;	重复	和	一个	干净的	潮湿

[klɔːθ] .

cloth	.
布	.

用热肥皂布仔细擦拭封面；然后用干净的湿布重复擦拭。

[draɪ] .

Dry	.
干燥	.

干燥。

[kiːp] [ðə; ði] ['petˌkɑːk] [ænd; ənd] ['seɪfti] [vælv] [klɪr] .

Keep	the	petcock	and	safety	valve	clear	.
保持	这	放水阀	和	安全	阀门	清除	.

保持放油阀和安全阀畅通。

[bɪ'fɔːr] [iːtʃ] [juːz] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kænər] , [ɪn'spekt] [ðiːz] ['oʊpənɪŋz] .

Before	each	use	of	the	canner	,	inspect	these	openings	.
前	每个	使用	的	这	罐头	,	检查	这些	开口	.

每次使用罐头机之前，请检查这些开口。

[tuː; tə] [kliːn] , [drɔː] [ə; eɪ] [strɪŋ] [ɔːr] ['næroʊ] [strɪp] [ʌv; əv] [klɔːθ] [θruː] [ðə; ði] ['petˌkɑːk] .

To	clean	,	draw	a	string	or	narrow	strip	of	cloth	through	the	petcock	.
到	干净的	,	画	一个	细绳	或者	狭窄的	条	的	布	通过	这	放水阀	.

清洁时，用细绳或窄布条穿过放水阀。

['preʃər] [ə'dʒʌstmənts] . — [ɪf] [juː; jʊ] [lɪv; laɪv] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] ,

Pressure	adjustments	.	—	If	you	live	above	sea	level	,
压力	调整	.	—	如果	你	居住	多于	海	等级	,

压力调节——如果您居住在海平面以上，

[juː; jʊ] [meɪ] [niːd] [tuː; tə] [ə'dʒʌst] [stiːm] ['preʃər] [ɪn] [jʊr; jər] ['kænər] [tuː; tə] [get] [ə; eɪ]

you	may	need	to	adjust	steam	pressure	in	your	canner	to	get	a
你	可能	需要	到	调整	蒸汽	压力	在	你的	罐头	到	得到	一个

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] [ʌv; əv] 240° [ef] .

temperature	of	240°	F	.
温度	的	240°	F	.

你可能需要调整罐头锅中的蒸汽压力，才能达到 240°F 的温度。

[ðə; ði] [ruːl] : [fɔːr; fər] [iːtʃ] [ˌtuː'tuː] , - [fiːt] [ə'bʌv] [siː] ['lev(ə)l] , [ɪn'kriːs] [ðə; ði] ['preʃər] [baɪ] [wʌn]

The	rule	:	For	each	2	,	000	feet	above	sea	level	,	increase	the	pressure	by	1
这	规则	:	为了	每个	2	,	-	脚	多于	海	等级	,	增加	这	压力	经过	1

[paʊnd] .

pound	.
磅	.

规则：海拔每升高 2000 英尺，气压就增加 1 磅。

['kɔːʃ(ə)n] : [duː] [nɑːt] [ɪn'kriːs] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm] [wen] [juː; jʊ] [ɪn'kriːs] [stiːm] ['preʃər] .

Caution	:	Do	not	increase	processing	time	when	you	increase	steam	pressure	.
警告	:	做	不是	增加	加工	时间	什么时候	你	增加	蒸汽	压力	.

注意：增加蒸汽压力时，请勿增加加工时间。

[ɪf] [ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] [ɪz] [juːst] [æt; ət] [ə; eɪ] [haɪ] ['æltɪtuːd] ,

If	a	weighted	gage	is	used	at	a	high	altitude	,
如果	一个	加权	量规	是	用过的	在	一个	高的	高度	,

如果在高海拔地区使用加重式压力计，

[hæv; həv] [ˌaɪ 'tiː] [kə'rektɪd] [fɔːr; fər] ['æltɪtuːd] [baɪ] [ðə; ði] [ˌmænju'fæktʃərər] [ʌv; əv] [ðə; ði] ['kænər] .

have	it	corrected	for	altitude	by	the	manufacturer	of	the	canner	.
有	它	已更正	为了	高度	经过	这	制造商	的	这	罐头	.

请罐头制造商根据海拔高度进行校正。

[geɪdʒ] [ə'dʒʌstmənts] . — [wen] [ə; eɪ] ['weɪtɪd] [geɪdʒ][ɪz] [ə'dʒʌstɪd] [fɔːr; fər] ['æltɪtuːd] , [ˌaɪ 'tiː] [niːdz] [noʊ]

Gage	adjustments	.	—	When	a	weighted	gage	is	adjusted	for	altitude	,	it	needs	no
盖奇	调整	.	—	什么时候	一个	加权	量规	是	调整	为了	高度	,	它	需求	不

['fɜːrðər] [ˌregju'leɪʃn] .

further	regulation	.
更远	规定	.

仪表调整——当加重式仪表根据海拔高度进行调整后，无需再进行其他调整。

[ə; eɪ]['daɪəl][geɪdʒ][ʃʊd; ʃəd][biː; bi] [tʃekt] [bɪ'fɔːr] [ðə; ði] ['kænɪŋ] ['siːz(ə)n] .

A	dial	gage	should	be	checked	before	the	canning	season	.
一个	拨号	量规	应该	是	已检查	前	这	罐头	季节	.

罐头制作季节开始前，应该检查一下千分表压力表。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] the6

If	you	use	the6
如果	你	使用	the6

如果你使用6

['kænər] ['friːkwəntli] , [hæv; həv][ðə; ði][geɪdʒ] [tʃekt] ['sevrəl] [taɪmz] [ə; eɪ] [jɪr] .

canner	frequently	,	have	the	gage	checked	several	times	a	year	.
罐头	频繁地	,	有	这	量规	已检查	一些	时代	一个	年	.

罐头机应经常使用，每年检查几次压力表。

[æsk][jʊr; jər][ɪk'stenʃ(ə)n] [hoʊm] [ɪ'kɑːnəmɪst] , [jʊr; jər] ['diːlər] ,

Ask	your	extension	home	economist	,	your	dealer	,
问	你的	扩大	家	经济学家	,	你的	经销商	,

咨询您所在地区的家庭经济学家或经销商。

[ɔːr][ðə; ði][ˌmænju'fæktʃərər][ə'baʊt] ['tʃekɪŋ] [ðə; ði] ['ækjərəsi] [ʌv; əv][ə; eɪ]['daɪəl][geɪdʒ] .

or	the	manufacturer	about	checking	the	accuracy	of	a	dial	gage	.
或者	这	制造商	关于	检查	这	准确性	的	一个	拨号	量规	.

或者咨询制造商如何检查千分表的精度。

[ɪf] [ðə; ði]['daɪəl][geɪdʒ][ɪz][nɑːt] ['ækjərət] , [taɪ][ə; eɪ] ['wɔːrnɪŋ] [tæg][tuː; tə][ðə; ði] ['kænər] .

If	the	dial	gage	is	not	accurate	,	tie	a	warning	tag	to	the	canner	.
如果	这	拨号	量规	是	不是	准确的	,	领带	一个	警告	标签	到	这	罐头	.

如果千分表不准确，请在罐头机上系上警告标签。

[ɑːn][ðə; ði][tæg] , [raɪt] [ðə; ði]['mɑːrdʒɪn][ʌv; əv] ['erər] , [ðə; ði] [deɪt] [ðə; ði] ['kænər] [wʌz; wəz] ['testɪd] ,

On	the	tag	,	write	the	margin	of	error	,	the	date	the	canner	was	tested	,
在	这	标签	,	写	这	利润	的	错误	,	这	日期	这	罐头	曾是	测试	,

标签上写明误差范围、罐头机测试日期。

[ænd; ənd][ðə; ði][geɪdʒ] ['setɪŋ] [tuː; tə][juːz][fɔːr; fər][ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃər] ([siː] [bɪ'loʊ]) .

and	the	gage	setting	to	use	for	the	correct	pressure	(	see	below	)	.
和	这	量规	环境	到	使用	为了	这	正确的	压力	(	看	以下	)	.

以及用于获得正确压力的压力表设置（见下文）。

[ɔːl][də'rekʃ(ə)nz][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [rɪ'kweɪər] ['prɑːsesɪŋ] [æt; ət] - [paʊndz] [ʌv; əv] [stiːm] ['preʃər] .

All	directions	in	this	bulletin	require	processing	at	10	pounds	of	steam	pressure	.
全部	方向	在	这	公告	要求	加工	在	-	磅	的	蒸汽	压力	.

本公告中的所有说明均要求在 10 磅蒸汽压力下进行加工。

[ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ə'dʒʌstmənts] [gɪv] [ðə; ði] [kə'rekt] ['preʃər] :

The	following	adjustments	give	the	correct	pressure	:
这	下列的	调整	给	这	正确的	压力	:

以下调整可使压力达到正确值：

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [haɪ] —

If	the	gage	reads	high	—
如果	这	量规	阅读	高的	—

如果压力表读数偏高——

[wʌn] [paʊnd] [haɪ] — ['prɑːses] [æt; ət] - [paʊndz] .

1	pound	high	—	process	at	11	pounds	.
1	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 1 磅——加工重量为 11 磅。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [haɪ] — ['prɑːses] [æt; ət] - [paʊndz] .

2	pounds	high	—	process	at	12	pounds	.
2	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 2 磅——加工时重 12 磅。

[θriː] [paʊndz] [haɪ] — ['prɑːses] [æt; ət] - [paʊndz] .

3	pounds	high	—	process	at	13	pounds	.
3	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 3 磅——加工时重 13 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [haɪ] — ['prɑːses] [æt; ət] - [paʊndz] .

4	pounds	high	—	process	at	14	pounds	.
4	磅	高的	—	过程	在	-	磅	.

高 4 磅——加工时重 14 磅。

[ɪf] [ðə; ði][geɪdʒ] [riːdz] [loʊ] —

If	the	gage	reads	low	—
如果	这	量规	阅读	低的	—

如果压力表读数偏低——

[wʌn] [paʊnd] [loʊ] — ['prɑːses] [æt; ət][naɪn] [paʊndz] .

1	pound	low	—	process	at	9	pounds	.
1	磅	低的	—	过程	在	9	磅	.

低1磅——加工时重9磅。

[ˌtuː'tuː] [paʊndz] [loʊ] — ['prɑːses] [æt; ət][eɪt] [paʊndz] .

2	pounds	low	—	process	at	8	pounds	.
2	磅	低的	—	过程	在	8	磅	.

重量低 2 磅——按 8 磅加工。

[θriː] [paʊndz] [loʊ] — ['prɑːses] [æt; ət]['sɛvən] [paʊndz] .

3	pounds	low	—	process	at	7	pounds	.
3	磅	低的	—	过程	在	7	磅	.

重量低 3 磅——加工重量为 7 磅。

[fɔːr] [paʊndz] [loʊ] — ['prɑːses] [æt; ət][sɪks] [paʊndz] .

4	pounds	low	—	process	at	6	pounds	.
4	磅	低的	—	过程	在	6	磅	.

重量低 4 磅——加工重量为 6 磅。

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt] [seɪf] [tuː; tə][juːz][ə; eɪ] ['kænər] [ɪf] [ðə; ði]['daɪəl][geɪdʒ]['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz][æz; əz] [mʌtʃ]

It	is	not	safe	to	use	a	canner	if	the	dial	gage	registers	as	much
它	是	不是	安全的	到	使用	一个	罐头	如果	这	拨号	量规	登记簿	作为	很多

[æz; əz][faɪv] [paʊndz] [haɪ] [ɔːr] [loʊ] .

as	5	pounds	high	or	low	.
作为	5	磅	高的	或者	低的	.

如果压力表读数高出或低出 5 磅，则使用压力锅是不安全的。

[rɪ'pleɪs] [ə; eɪ] ['fɔːlti] [geɪdʒ][wɪð; wɪθ][æn; ən] ['ækjərət] [wʌn] .

Replace	a	faulty	gage	with	an	accurate	one	.
代替	一个	故障	量规	和	一个	准确的	一	.

用准确的量规替换故障的量规。

[glæs] ['dʒɑːrz]

Glass	jars
玻璃	罐子

玻璃罐

['dʒɑ:rz] [meɪ] [bi:; bi] ['waɪd,maʊθ] [ɔ:r]['regjələr] [taɪp] .

Jars	**may**	**be**	**widemouth**	**or**	**regular**	**type**	**.**
罐子	可能	是	宽口	或者	常规的	类型	.

罐子可以是广口瓶，也可以是普通瓶。

[paɪnts][ænd; ənd] [kwɔ:ts] [ɑ:r; ər][ˌsætɪs'fæktəri]['saɪzɪz][fɔ:r; fər] ['kænɪŋ] [mi:ts] [ænd; ənd] ['poʊltri] .

Pints	**and**	**quarts**	**are**	**satisfactory**	**sizes**	**for**	**canning**	**meats**	**and**	**poultry**	**.**
品脱	和	夸脱	是	令人满意的	尺寸	为了	罐头	肉类	和	家禽	.

品脱和夸脱是罐装肉类和家禽的理想容量。

[ðer; ðər][ɑ:r; ər] [tu:] [taɪps] [ʌv; əv][dʒɑ:r] ['kləʊʒəz] :

There	**are**	**two**	**types**	**of**	**jar**	**closures**	**:**
那里	是	二	类型	的	罐	关闭	:

罐子盖有两种类型：

[flæt] ['met(ə)l][lɪd][wɪð; wɪθ] ['si:lɪŋ] ['kɑ:mpaʊnd][ænd; ənd][ə; eɪ]['met(ə)l] [skru:] [bænd] .

Flat	**metal**	**lid**	**with**	**sealing**	**compound**	**and**	**a**	**metal**	**screw**	**band**	**.**
平坦的	金属	盖	和	密封	化合物	和	一个	金属	拧紧	乐队	.

扁平金属盖，带有密封胶和金属螺纹环。

[ðɪs] ['kloʊʒər] [si:lz] [æz; əz][dʒɑ:r] [ku:lz] .

This	**closure**	**seals**	**as**	**jar**	**cools**	**.**
这	关闭	封印	作为	罐	冷却	.

这种封口会在罐子冷却时密封。

['pɔ:rsəlɪn] - [laɪnd] [zɪŋk][kæp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] ['ʃoʊldər] ['rʌbər] [rɪŋ] .

Porcelain	**-**	**lined**	**zinc**	**cap**	**with**	**a**	**shoulder**	**rubber**	**ring**	**.**
瓷	-	衬里	锌	帽	和	一个	肩膀	橡皮	戒指	.

瓷内衬锌合金帽，带橡胶肩环。

[ðɪs] [kæp][mʌst; məst][bi:; bi] ['taɪtnd] [tu:; tə] [kəm'pli:t] [ðə; ði] [si:l] [ɪ'mi:diətli] ['æftər] [mi:t] [ɪz] [kænd] .

This	**cap**	**must**	**be**	**tightened**	**to**	**complete**	**the**	**seal**	**immediately**	**after**	**meat**	**is**	**canned**	**.**
这	帽	必须	是	收紧	到	完全的	这	海豹	立即地	后	肉	是	罐装	.

肉类罐装完成后，必须立即拧紧此盖以完成密封。

[bi:; bi] [ʃʊr] [ɔ:l]['dʒɑ:rz][ænd; ənd] ['kləʊʒəz] [ɑ:r; ər]['pɜ:rfɪkt] .

Be	**sure**	**all**	**jars**	**and**	**closures**	**are**	**perfect**	**.**
是	当然	全部	罐子	和	关闭	是	完美的	.

务必确保所有罐子和盖子都完好无损。

[dɪ'skɑ:rd]['dʒɑ:rz][wɪð; wɪθ] [kræks] [ɔ:r] [tʃɪps] ; [dɪ'skɑ:rd][lɪdz][ænd; ənd]['bændz][wɪð; wɪθ] [dents] [ɔ:r] [rʌst] .

Discard	**jars**	**with**	**cracks**	**or**	**chips**	**;**	**discard**	**lids**	**and**	**bands**	**with**	**dents**	**or**	**rust**	**.**
丢弃	罐子	和	裂缝	或者	芯片	;	丢弃	盖子	和	乐队	和	凹痕	或者	锈	.

丢弃有裂缝或缺口的罐子；丢弃有凹痕或生锈的盖子和环带。

['di:fekts; dɪ'fekts] [prɪ'vent] [er] - [taɪt] [si:lz] .

Defects	**prevent**	**air**	**-**	**tight**	**seals**	**.**
缺陷	防止	空气	-	紧的	封印	.

缺陷会导致密封不严。

['met(ə)l] [skru:] [bænd]

Metal	**screw**	**band**
金属	拧紧	乐队

金属螺纹带

['met(ə)l][lɪd][wɪð; wɪθ] ['si:lɪŋ] ['kɑ:mpaʊnd]

Metal	**lid**	**with**	**sealing**	**compound**
金属	盖	和	密封	化合物

带密封胶的金属盖

[si:lz] [hɪr]
Seals **here**
海豹 这里

这里有海豹

['pɔ:rsəlɪn] [laɪnd] [skru:] [kæp]
Porcelain **lined** **screw** **cap**
瓷 衬里 拧紧 帽

瓷衬螺旋盖

['rʌbər]
Rubber
橡皮

橡皮

[si:lz] here7
Seals **here7**
海豹 here7

这里7个海豹

[bɪ'fɔ:r] ['kænɪŋ] , ['dʒɑ:rz][mʌst; məst][bi:; bi] ['θɜ:rəli] [kli:n] .
Before **canning** **,** **jars** **must** **be** **thoroughly** **clean** **.**
前 罐头 , 罐子 必须 是 彻底 干净的 .

罐装前，罐子必须彻底清洗干净。

[ˌaɪ 'ti:][ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] [tu:; tə]['sterəlaɪz][ðem; ðəm] [bɪ'fɔ:r] [ðeɪ] [ɑ:r; ər] [fɪld] , [haʊ'evər] .
It **is** **not** **necessary** **to** **sterilize** **them** **before** **they** **are** **filled** **,** **however** **.**
它 是 不是 必要的 到 消毒 他们 前 他们 是 已填 , 然而 .

不过，灌装前并不需要对它们进行消毒。

['prɑ:sesɪŋ] [æt; ət][ðə; ði] [ˌrekə'mendɪd] [sti:m] ['preʃər] ['sterɪlaɪziz][bəuθ][ðə; ði] [kən'teɪnərz] [ænd; ənd]
Processing **at** **the** **recommended** **steam** **pressure** **sterilizes** **both** **the** **containers** **and**
加工 在 这 受到推崇的 蒸汽 压力 消毒 两个都 这 容器 和
[ðer; ðər]['kɑ:ntents] .
their **contents** **.**
他们的 内容 .

在推荐的蒸汽压力下进行处理，可以对容器及其内容物进行灭菌。

[wɑ:ʃ] ['dʒɑ:rz][ænd; ənd][lɪdz][ɪn][hɑ:t]['soʊpi]['wɔ:tər] ; [rɪns] [wel] .
Wash **jars** **and** **lids** **in** **hot** **soapy** **water** **;** **rinse** **well** **.**
洗 罐子 和 盖子 在 热的 肥皂泡 水 ; 冲洗 出色地 .

用热肥皂水清洗罐子和盖子；彻底冲洗干净。

[sʌm; səm]['met(ə)l][lɪdz][wɪð; wɪθ] ['si:lɪŋ] ['kɑ:mpaʊnd] [meɪ] [ni:d] ['bɔɪlɪŋ] [ɔ:r]['hoʊldɪŋ][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔ:tər]
Some **metal** **lids** **with** **sealing** **compound** **may** **need** **boiling** **or** **holding** **in** **boiling** **water**
一些 金属 盖子 和 密封 化合物 可能 需要 沸腾 或者 保持 在 沸腾 水
[fɔ:r; fər][ə; eɪ] [fju:] ['mɪnɪts] [bɪ'fɔ:r] [ju:z] .
for **a** **few** **minutes** **before** **use** **.**
为了 一个 很少 分钟 前 使用 .

有些带有密封胶的金属盖在使用前可能需要煮沸或在沸水中浸泡几分钟。

[du:][nɑ:t][ˌri:'ju:z]['met(ə)l][lɪdz][wɪð; wɪθ] ['si:lɪŋ] ['kɔmpaundz] .
Do **not** **reuse** **metal** **lids** **with** **sealing** **compounds** **.**
做 不是 重复使用 金属 盖子 和 密封 化合物 .

不要重复使用带有密封胶的金属盖。

['fɑ:loʊ] [ðə; ði] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [də'rekʃ(ə)nz] .
Follow **the** **manufacturer's** **directions** **.**
跟随 这 制造商的 方向 .

请遵照制造商的说明。

[ɪf] [juː; jʊ][juːz] ['rʌbər] [rɪŋz] , [get] [nuː] [wʌnz][ʌv; əv][ðə; ði] [raɪt] [saɪz][tuː; tə][fɪt]['dʒɑːrz] .

If	you	use	rubber	rings	,	get	new	ones	of	the	right	size	to	fit	jars	.
如果	你	使用	橡皮	戒指	,	得到	新的	一个	的	这	正确的	尺寸	到	合身	罐子	.

如果你使用橡胶圈，请购买尺寸合适的新橡胶圈以适配罐子。

[dəunt] [test] [baɪ] ['stretʃɪŋ] .

Don't	test	by	stretching	.
不	测试	经过	伸展	.

不要通过拉伸来测试。

[wɑːʃ] [rɪŋz] [ɪn][hɑːt]['soʊpi]['wɔːtər] .

Wash	rings	in	hot	soapy	water	.
洗	戒指	在	热的	肥皂泡	水	.

用热肥皂水清洗戒指。

[rɪns] [wel] .

Rinse	well	.
冲洗	出色地	.

冲洗干净。

[tɪn] [kænz]

Tin	cans
锡	罐头

锡罐

[juːz] [pleɪn] [tɪn][kænz][ɪn] [gʊd] [kən'dɪʃ(ə)n][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [miːts] .

Use	plain	tin	cans	in	good	condition	for	canning	meats	.
使用	清楚的	锡	罐头	在	好的	状况	为了	罐头	肉类	.

使用状况良好的普通锡罐来罐装肉类。

[siː] - [ɪ'næm(ə)l] , [ɑːr] - [ɪ'næm(ə)l] , [ænd; ənd]['sænəteri] - [ɪ'næm(ə)l][kænz][ɑːr; ər][nɑːt]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər] [miːt] .

C	-	enamel	,	R	-	enamel	,	and	sanitary	-	enamel	cans	are	not	suitable	for	meat	.
C	-	搪瓷	,	拉	-	搪瓷	,	和	卫生	-	搪瓷	罐头	是	不是	合适的	为了	肉	.

C 型搪瓷罐、R 型搪瓷罐和卫生搪瓷罐不适合盛装肉类。

[fæt][ɪn] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] [meɪ] [kɔːz] [ɪ'næm(ə)l][tuː; tə] [piːl] [ɔːf][ðə; ði][ˌɪn'saɪd][ʌv; əv][ðə; ði][kæn; kən] .

Fat	in	meat	or	poultry	may	cause	enamel	to	peel	off	the	inside	of	the	can	.
胖的	在	肉	或者	家禽	可能	原因	搪瓷	到	果皮	离开	这	里面	的	这	能	.

肉类或家禽中的脂肪可能会导致罐头内壁的搪瓷剥落。

[miːt] [ɪn] [sʌtʃ] [kænz] [ə'pɪrz] [ʌn'æpɪtaɪzɪŋ] , [bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː][ɪz][nɑːt]['hɑːrmf(ə)l] .

Meat	in	such	cans	appears	unappetizing	,	but	it	is	not	harmful	.
肉	在	这样的	罐头	出现	令人倒胃口的	,	但	它	是	不是	有害	.

罐头里的肉看起来不太好吃，但并不有害。

[meɪk] [ʃʊr] [ðæt] [kænz] , [lɪdz] , [ænd; ənd] ['gæskits] [ɑːr; ər] ['pɜːrfɪkt] .

Make	sure	that	cans	,	lids	,	and	gaskets	are	perfect	.
制作	当然	那	罐头	,	盖子	,	和	垫圈	是	完美的	.

确保罐头、盖子和密封圈完好无损。

[dɪ'skɑːrd][kænz] [ðæt] [ɑːr; ər]['bædli] [bent] , ['dentid] , [ɔːr] ['rʌsti] ; [dɪ'skɑːrd][lɪdz][wɪð; wɪθ] ['dæmɪdʒd] ['gæskits] .

Discard	cans	that	are	badly	bent	,	dented	,	or	rusty	;	discard	lids	with	damaged	gaskets	.
丢弃	罐头	那	是	糟糕	弯曲	,	凹陷	,	或者	生锈的	;	丢弃	盖子	和	损坏的	垫圈	.

丢弃严重弯曲、凹陷或生锈的罐头；丢弃密封圈损坏的盖子。

[prə'tekt] [lɪdz][frʌm; frəm][dɜ:rt][ænd; ənd] ['mɔɪstʃər] [baɪ]['stɔ:riŋ][ðem; ðəm][ɪn][ə'rɪdʒən(ə)l] ['pækɪŋ] .

Protect	**lids**	**from**	**dirt**	**and**	**moisture**	**by**	**storing**	**them**	**in**	**original**	**packing**	**.**
保护	盖子	从	污垢	和	水分	经过	存储	他们	在	原来的	包装	.

请将盖子存放在原包装中，以防灰尘和潮湿。

[də'rekʃ(ə)nz][ɑ:r; ər]['gɪv(ə)n][fɔ:r; fər] ['kænɪŋ] [mi:t] [ɪn][noʊ] . [ˌtu:'tu:][ænd; ənd][noʊ] . 2½ [tɪn][kænz] .

Directions	**are**	**given**	**for**	**canning**	**meat**	**in**	**No**	**.**	**2**	**and**	**No**	**.**	**2½**	**tin**	**cans**	**.**
方向	是	给定	为了	罐头	肉	在	不	.	2	和	不	.	2½	锡	罐头	.

给出了用 2 号和 2½ 号锡罐罐装肉类的说明。

[ə; eɪ][noʊ] . [ˌtu:'tu:][kæn; kən][hoʊldz] 2½ [kʌps] ; [ə; eɪ][noʊ] . 2½ [kæn; kən][hoʊldz] 3½ [kʌps] .

A	**No**	**.**	**2**	**can**	**holds**	**2½**	**cups**	**;**	**a**	**No**	**.**	**2½**	**can**	**holds**	**3½**	**cups**	**.**
一个	不	.	2	能	持有	2½	杯子	;	一个	不	.	2½	能	持有	3½	杯子	.

号罐装 2.5 杯；2.5 号罐装 3.5 杯。

[wɑ:ʃ] [kænz][ɪn] [kli:n] [hɑ:t]['wɔ:tər][dʒʌst] [bɪ'fɔ:r] [ju:z] .

Wash	**cans**	**in**	**clean**	**hot**	**water**	**just**	**before**	**use**	**.**
洗	罐头	在	干净的	热的	水	只是	前	使用	.

使用前用干净的热水清洗罐头。

[dreɪn] ['ʌpsaɪd] [daʊn] .

Drain	**upside**	**down**	**.**
流走	上行	向下	.

将排水管倒置。

[du:][nɑ:t] [wɑ:ʃ] [lɪdz][ʌv; əv][kænz] , [bɪ'kəz, bɪ'kɔ:z] ['wɑ:ʃɪŋ] [meɪ] ['dæmɪdʒ][ðə; ði]['gæskits] .

Do	**not**	**wash**	**lids**	**of**	**cans**	**,**	**because**	**washing**	**may**	**damage**	**the**	**gaskets**	**.**
做	不是	洗	盖子	的	罐头	,	因为	洗涤	可能	损害	这	垫圈	.

不要清洗罐头盖，因为清洗可能会损坏密封圈。

[ɪf] [lɪdz][hæv; həv] [bɪ'kʌm] [sɔɪld] ,

If	**lids**	**have**	**become**	**soiled**	**,**
如果	盖子	有	变得	脏的	,

如果盖子变脏了，

[rɪns] [wɪð; wɪθ] [kli:n] ['wɔ:tər][ɔ:r][waɪp][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][dæmp] [klɔ:θ] [wen] [ju:; jʊ][ɑ:r; ər] ['redi] [tu:; tə][pʊt]

rinse	**with**	**clean**	**water**	**or**	**wipe**	**with**	**a**	**damp**	**cloth**	**when**	**you**	**are**	**ready**	**to**	**put**
冲洗	和	干净的	水	或者	擦拭	和	一个	潮湿	布	什么时候	你	是	准备好	到	放

[ðem; ðəm][ɑ:n][kænz] .

them	**on**	**cans**	**.**
他们	在	罐头	.

准备将它们套在罐子上时，用清水冲洗或用湿布擦拭即可。

['si:lər]

Sealer
密封剂

密封剂

[ɪf] [ju:; jʊ][ju:z][kænz] , [ju:; jʊ] [ni:d] [ə; eɪ] ['si:lər] [ɪn] [gʊd] ['wɜ:rkɪŋ] ['ɔ:rdər] .

If	**you**	**use**	**cans**	**,**	**you**	**need**	**a**	**sealer**	**in**	**good**	**working**	**order**	**.**
如果	你	使用	罐头	,	你	需要	一个	密封剂	在	好的	在职的	命令	.

如果你使用罐头，就需要一个运转良好的封口机。

[bɪ'fɔ:r] ['prɑ:sesɪŋ] [mi:t] [ɔ:r] ['poʊltri] , [ə'dʒʌst] ['si:lər] [ə'kɔ:rdɪŋ] [tu:; tə] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [də'rekʃ(ə)nz] .

Before	**processing**	**meat**	**or**	**poultry**	**,**	**adjust**	**sealer**	**according**	**to**	**manufacturer's**	**directions**	**.**
前	加工	肉	或者	家禽	,	调整	密封剂	根据	到	制造商的	方向	.

在加工肉类或家禽之前，请按照制造商的说明调整封口机。

[ðə; ði] ['fɪnɪʃt] [si:m] [bɪ'twi:n] [lɪd][ænd; ənd][kæn; kən][ʃʊd; ʃəd][bi:; bi] [smu:ð] [ænd; ənd]['i:v(ə)n] .

The	**finished**	**seam**	**between**	**lid**	**and**	**can**	**should**	**be**	**smooth**	**and**	**even**	**.**
这	完成的	接缝	之间	盖	和	能	应该	是	光滑的	和	甚至	.

盖子和罐子之间的接缝处应该光滑平整。

[test] [baɪ] ['siːlɪŋ] [ə; eɪ][kæn; kən] [kən'teɪnɪŋ] [ə; eɪ] [smɔːl] [ə'maʊnt] [ʌv; əv]['wɔːtər] .

Test	**by**	**sealing**	**a**	**can**	**containing**	**a**	**small**	**amount**	**of**	**water**	**.**
测试	经过	密封	一个	能	包含	一个	小的	数量	的	水	.

测试方法是：密封一个装有少量水的罐子。

[səb'mɜːrdʒ] [ðə; ði] [siːld] [kæn; kən][ɪn] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][fɔːr; fər][ə; eɪ] [fjuː] ['sekəndz; sɪ'kɑːndz] .

Submerge	**the**	**sealed**	**can**	**in**	**boiling**	**water**	**for**	**a**	**few**	**seconds**	**.**
淹没	这	密封	能	在	沸腾	水	为了	一个	很少	秒	.

将密封罐浸入沸水中几秒钟。

[ɪf] [er] ['bʌblz] [raɪz][frʌm; frəm] [ə'raʊnd] [ðə; ði][kæn; kən] , [ðə; ði] [siːm] [ɪz][nɑːt] [taɪt] .

If	**air**	**bubbles**	**rise**	**from**	**around**	**the**	**can**	**,**	**the**	**seam**	**is**	**not**	**tight**	**.**
如果	空气	气泡	上升	从	大约	这	能	,	这	接缝	是	不是	紧的	.

如果罐身周围冒出气泡，说明接缝没有密封好。

[ˌriːə'dʒʌst] [ðə; ði] ['siːlər] .

Readjust	**the**	**sealer**	**.**
重新调整	这	密封剂	.

重新调整密封器。

[θər'mɑːmɪtər]

Thermometer
温度计

温度计

[ˌaɪ 'tiː][ɪz][ə; eɪ] [gʊd] [aɪ'diːə][tuː; tə][juːz][ə; eɪ] [θər'mɑːmɪtər] [bəuθ] [wen] [miːt] [ɪz] [pækt] [hɑːt][ænd; ənd]

It	**is**	**a**	**good**	**idea**	**to**	**use**	**a**	**thermometer**	**both**	**when**	**meat**	**is**	**packed**	**hot**	**and**
它	是	一个	好的	主意	到	使用	一个	温度计	两个都	什么时候	肉	是	包装	热的	和

[wen] [ðə; ði] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz][kɔːl][fɔːr; fər] [rɪ'muːvɪŋ] ([ɪg'zɔːstɪŋ]) [er] [frʌm; frəm]['dʒɑːrz][ɔːr]

when	**the**	**canning**	**directions**	**call**	**for**	**removing**	**(**	**exhausting**	**)**	**air**	**from**	**jars**	**or**
什么时候	这	罐头	方向	称呼	为了	移除	(	精疲力竭	)	空气	从	罐子	或者

[kænz] .

cans	**.**
罐头	.

无论是为了在肉类包装时保持高温，还是为了按照罐头制作说明排出罐子或罐头中的空气，使用温度计都是一个好主意。

[wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [θər'mɑːmɪtər] ,

With	**a**	**thermometer**	**,**
和	一个	温度计	,

用温度计，

[juː; jʊ][ɑːr; ər]['eɪb(ə)l][tuː; tə] [meɪk] [ʃʊr] [miːt] [ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . — [ðə; ði] ['mɪnɪməm]

you	**are**	**able**	**to**	**make**	**sure**	**meat**	**is**	**heated**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**—**	**the**	**minimum**
你	是	有能力的	到	制作	当然	肉	是	加热	到	170°	F	.	—	这	最低限度

['temprətʃər; 'temprətʃʊr] ['niːdɪd] [tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [er] ['prɑːpərli] .

temperature	**needed**	**to**	**exhaust**	**air**	**properly**	**.**
温度	需要	到	排气	空气	适当地	.

您可以确保肉被加热到 170°F——这是正常排气所需的最低温度。

[pleɪs] [θər'mɑːmɪtər] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv][dʒɑːr][ɔːr][kæn; kən] [ðæt] [ɪz] ['biːɪŋ] ['hiːtɪd] .

Place	**thermometer**	**in**	**center**	**of**	**jar**	**or**	**can**	**that**	**is**	**being**	**heated**	**.**
地方	温度计	在	中心	的	罐	或者	能	那	是	存在	加热	.

将温度计放在正在加热的罐子或瓶子的中心。

[ðə; ði] [θər'mɑːmɪtər] [bʌlb] [ʃʊd; ʃəd][biː; bi][ə'baʊt] [hæf] - [wei] [tuː; tə][ðə; ði] ['bɑːtəm] [ʌv; əv][ðə; ði]

The	**thermometer**	**bulb**	**should**	**be**	**about**	**half**	**-**	**way**	**to**	**the**	**bottom**	**of**	**the**
这	温度计	电灯泡	应该	是	关于	一半	-	方式	到	这	底部	的	这

[kən'teɪnər] .

container	**.**
容器	.

温度计的感温泡应该位于容器底部的一半左右。

[ɪf] [ə; eɪ] [θər'mɑːmɪtər] [ɪz][nɑːt][ə'veɪləb(ə)l] , ['fɑːloʊ] [ðə; ði] [taɪmz] ['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði][də'rekʃ(ə)nz] . [eɪt]

If	a	thermometer	is	not	available	,	follow	the	times	given	in	the	directions	.	8
如果	一个	温度计	是	不是	可用的	,	跟随	这	时代	给定	在	这	方向	.	8

如果没有温度计，请按照说明书上的时间进行测量。8

- — [biː]

76627	—	B
-	—	B

76627—B

[fɔːr; fər][hɑːt] [pæk] ,

For	hot	pack	,
为了	热的	盒	,

热敷包

[pɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd]['oʊvər] [pækt] ['poʊltri] [ɔːr] [miːt] [bɪ'fɔːr] ['kloʊzɪŋ][dʒɑːr][ænd; ənd] ['prɑːsesɪŋ] [ɪn]

pour	boiling	liquid	over	packed	poultry	or	meat	before	closing	jar	and	processing	in
倒	沸腾	液体	超过	包装	家禽	或者	肉	前	结束	罐	和	加工	在

[ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

a	pressure	canner	.
一个	压力	罐头	.

在密封罐子并在压力罐中进行加工之前，将沸腾的液体浇在包装好的家禽或肉类上。

['kænɪŋ] ['meθədz]

Canning	Methods
罐头	方法

罐装方法

[prɪ'per] [ænd; ənd] ['prɑːses] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] [ə'kɔːrdɪŋ] [tuː; tə]['dʒen(ə)rəl][də'rekʃ(ə)nz]['gɪv(ə)n] .

Prepare	and	process	meat	and	poultry	according	to	general	directions	given	.
准备	和	过程	肉	和	家禽	根据	到	一般的	方向	给定	.

按照给出的一般说明准备和加工肉类和家禽。

[də'rekʃ(ə)nz]['spesɪfaɪ][ðə; ði] [taɪps] [ʌv; əv] [pæks] [ænd; ənd] [taɪps] [ʌv; əv] [kən'teɪnərz] ['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər]

Directions	specify	the	types	of	packs	and	types	of	containers	suitable	for
方向	指定	这	类型	的	包装	和	类型	的	容器	合适的	为了

[iːtʃ] [miːt] ['prɑːdʌkt] ['lɪstɪd] .

each	meat	product	listed	.
每个	肉	产品	列出	.

说明书中明确列出了每种肉类产品适用的包装类型和容器类型。

[ɪn'strʌkʃ(ə)nz] [mʌst; məst][biː; bi] ['fɑːloʊd] ['kerfəli] [tuː; tə] [ə'ʃʊr] [ə; eɪ]['prɑːdʌkt] [seɪf] [frʌm; frəm]

Instructions	must	be	followed	carefully	to	assure	a	product	safe	from
指示	必须	是	随后	小心	到	保证	一个	产品	安全的	从

['spɔɪlɪdʒ] .

spoilage	.
腐败	.

必须严格按照说明操作，以确保产品不会变质。

['diːteɪld; dɪ'teɪld][də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [miːts] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n][ɑːn]['peɪdʒɪz] - [tuː; tə] - .

Detailed	directions	for	canning	meats	are	given	on	pages	18	to	20	.
详细的	方向	为了	罐头	肉类	是	给定	在	页面	-	到	-	.

肉类罐装的详细步骤见第 18 至 20 页。

['pɪktʃər] ['siːkwənsiz] [ɑːr; ər] [ʃoʊn] [ɑːn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .

Picture	sequences	are	shown	on	pages	14	and	15	.
图片	序列	是	所示	在	页面	-	和	-	.

图片序列显示在第 14 页和第 15 页。

['diːteɪld; dɪ'teɪld][də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] ['poʊltri] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n][ɑːn]['peɪdʒɪz] - [tuː; tə] - .

Detailed	directions	for	canning	poultry	are	given	on	pages	21	to	23	.
详细的	方向	为了	罐头	家禽	是	给定	在	页面	-	到	-	.

家禽罐头制作的详细步骤见第 21 至 23 页。

['pɪktʃərz] ['iləstreitɪŋ] [meɪn] [steps] [ɑːr; ər] [ɑːn] ['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .

Pictures	illustrating	main	steps	are	on	pages	16	and	17	.
图片	图示	主要的	步骤	是	在	页面	-	和	-	.

第 16 页和第 17 页有图示说明主要步骤。

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [brɔːθ]

How	To	Make	Broth
如何	到	制作	肉汤

如何制作肉汤

[tuː; tə] [meɪk] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] [brɔːθ] , [pleɪs] ['boʊni] ['piːsɪz] [ɪn] ['sɔːspæn] [ænd; ənd] ['kʌvər] [wɪð; wɪθ]

To	make	meat	or	poultry	broth	,	place	bony	pieces	in	saucepan	and	cover	with
到	制作	肉	或者	家禽	肉汤	,	地方	骨质	件	在	平底锅	和	覆盖	和

[koʊld] ['wɔːtər] .

cold	water	.
寒冷的	水	.

要熬制肉汤或禽汤，将带骨的肉块放入汤锅中，并加冷水没过肉块。

['sɪmər] [ʌn'tɪl] [miːt] [ɪz] ['tendər] .

Simmer	until	meat	is	tender	.
煨	直到	肉	是	投标	.

小火慢炖至肉软烂。

[pɔːr] [brɔːθ] ['ɪntuː] [ə'nʌðər] [pæn] ; [skɪm] [ɔːf] [fæt] .

Pour	broth	into	another	pan	;	skim	off	fat	.
倒	肉汤	进入	其他	平底锅	;	撇去	离开	胖的	.

将肉汤倒入另一个锅中；撇去油脂。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [tuː; tə] [kən'teɪnərz] [pækt] [wɪð; wɪθ] [ˌpriː'kʊkt] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] ; [fɪl] [tuː; tə]

Add	boiling	broth	to	containers	packed	with	precooked	meat	or	poultry	;	fill	to
添加	沸腾	肉汤	到	容器	包装	和	预先煮熟的	肉	或者	家禽	;	充满	到

['lev(ə)l] ['spesɪfaɪd] [ɪn] [də'rekʃ(ə)nz] . [naɪn]

level	specified	in	directions	.	9
等级	指定的	在	方向	.	9

将沸腾的肉汤倒入装有预煮肉类或家禽的容器中；加至说明书中指定的液位。9

['pækɪŋ]

Packing
包装

包装

[pæk] [miːt] ['luːsli] [ɪn] [kən'teɪnərz] .

Pack	meat	loosely	in	containers	.
盒	肉	松散地	在	容器	.

将肉松散地装入容器中。

['dʒɑːrz] [meɪ] [luːz] ['lɪkwɪd] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [pækt] [tuː] ['taɪtli] [ɔːr] [tuː] [fʊl] .

Jars	may	lose	liquid	during	processing	if	they	are	packed	too	tightly	or	too	full	.
罐子	可能	失去	液体	期间	加工	如果	他们	是	包装	也	紧紧	或者	也	满的	.

如果罐子装得太紧或太满，加工过程中可能会漏液。

[wɜːrk] [wɪð; wɪθ] [wʌn] [glæs] [dʒɑːr] [ɔːr] [tɪn] [kæn; kən] [æt; ət] [ə; eɪ] [taɪm] .

Work	with	one	glass	jar	or	tin	can	at	a	time	.
工作	和	一	玻璃	罐	或者	锡	能	在	一个	时间	.

一次只处理一个玻璃罐或锡罐。

[kiːp] [ˌpriː'kʊkt] [miːt] [hɑːt] [waɪl] ['pækɪŋ] .

Keep	precooked	meat	hot	while	packing	.
保持	预先煮熟的	肉	热的	尽管	包装	.

包装时要保持预先煮熟的肉的温度。

[juːz] ['bɔɪlɪŋ] ['lɪkwɪd] — [brɔːθ] , [miːt] [dʒuːs] , [ɔːr]['wɔːtər] — [ɪf] [də'rekʃ(ə)nz][kɔːl][fɔːr; fər] ['ædɪd] ['lɪkwɪd] .

Use	**boiling**	**liquid**	**—**	**broth**	**,**	**meat**	**juice**	**,**	**or**	**water**	**—**	**if**	**directions**	**call**	**for**	**added**	**liquid**	**.**
使用	沸腾	液体	—	肉汤	,	肉	汁	,	或者	水	—	如果	方向	称呼	为了	额外	液体	.

如果说明中要求添加液体，请使用沸腾的液体——肉汤、肉汁或水。

[tuː] ['meθədz] [ɑːr; ər] [juːst] [fɔːr; fər] ['pækɪŋ] [miːt] :

Two	**methods**	**are**	**used**	**for**	**packing**	**meat**	**:**
二	方法	是	用过的	为了	包装	肉	:

肉类包装方法有两种：

• [hɑːt] [pæk] .

•	**Hot**	**pack**	**.**
•	热的	盒	.

· 热敷包。

[miːt] [ɪz] [ˌpriː'kʊkt] [bɪ'fɔːr] [ˌaɪ 'tiː][ɪz] [pækt] [ɪn]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] .

Meat	**is**	**precooked**	**before**	**it**	**is**	**packed**	**in**	**jars**	**or**	**cans**	**.**
肉	是	预先煮熟的	前	它	是	包装	在	罐子	或者	罐头	.

肉类在装入罐头或瓶罐之前都会经过预煮处理。

['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɪz] [pɔːd] ['oʊvər] [miːt] [bɪ'fɔːr] [kən'teɪnərz] [ɑːr; ər] ['prɑːsest] [ɪn]

Boiling	**broth**	**or**	**boiling**	**water**	**is**	**poured**	**over**	**meat**	**before**	**containers**	**are**	**processed**	**in**
沸腾	肉汤	或者	沸腾	水	是	倾倒	超过	肉	前	容器	是	已处理	在

[ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

a	**pressure**	**canner**	**.**
一个	压力	罐头	.

在将容器放入压力罐中进行加工之前，先将沸腾的肉汤或沸水浇在肉上。

([siː] [piː] . [eɪt][fɔːr; fər][də'rekʃ(ə)nz][ɑːn] [haʊ] [tuː; tə] [meɪk] [brɔːθ] .)

(	**See**	**p**	**.**	**8**	**for**	**directions**	**on**	**how**	**to**	**make**	**broth**	**.**	**)**
(	看	p	.	8	为了	方向	在	如何	到	制作	肉汤	.	)

（有关如何制作肉汤，请参见第 8 页。）

[ðə; ði]['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ʌv; əv] [fuːd] [pækt] [hɑːt][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][æt; ət] [liːst] 170° [ef] . [æt; ət][ðə; ði]

The	**temperature**	**of**	**food**	**packed**	**hot**	**should**	**be**	**at**	**least**	**170°**	**F**	**.**	**at**	**the**
这	温度	的	食物	包装	热的	应该	是	在	至少	170°	F	.	在	这

[taɪm]['dʒɑːrz][ɑːr; ər][kloʊzd][ɔːr][kænz][ɑːr; ər] [siːld] .

time	**jars**	**are**	**closed**	**or**	**cans**	**are**	**sealed**	**.**
时间	罐子	是	关闭	或者	罐头	是	密封	.

热包装食品的温度在罐子盖上盖子或罐子密封时应至少达到 170°F。

• [rɔː] [pæk] .

•	**Raw**	**pack**	**.**
•	生的	盒	.

· 生鲜包装。

[miːt] [ɪz] [pækt] [ˌʌn'kʊkt] .

Meat	**is**	**packed**	**uncooked**	**.**
肉	是	包装	生	.

肉类以生肉形式包装。

[rɔː] - [pækt] [miːt] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . [tuː; tə] [ɪg'zɔːst] — [ɔːr] [rɪ'muːv] — [er]

Raw	**-**	**packed**	**meat**	**usually**	**is**	**heated**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**to**	**exhaust**	**—**	**or**	**remove**	**—**	**air**
生的	-	包装	肉	通常	是	加热	到	170°	F	.	到	排气	—	或者	消除	—	空气

[frʌm; frəm]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] [bɪ'fɔːr] ['prɑːsesɪŋ] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

from	**jars**	**or**	**cans**	**before**	**processing**	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**.**
从	罐子	或者	罐头	前	加工	在	一个	压力	罐头	.

生肉包装后通常会加热到 170°F，以排出罐头或瓶子中的空气，然后再用压力罐进行加工。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [ɪn] [glæs] ['dʒɑːrz][rɪˈkwaɪər] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [er] [frʌm; frəm] [rɔː] - [pækt] [miːt]
Directions **for** **canning** **in** **glass** **jars** **require** **exhausting** **air** **from** **raw** **-** **packed** **meat**
方向 为了 罐头 在 玻璃 罐子 要求 精疲力竭 空气 从 生的 - 包装 肉
['prɑːdʌkt] ,
products **,**
产品 ,

玻璃罐装食品的制作说明要求排出生肉制品中的空气。

[ɪkˈsept] [miːt] - ['vedʒtəb(ə)l] [stuː] [ænd; ənd] [rɔː] [pæk] ['poʊltri] , [wɪð; wɪθ][boʊn] .
except **meat** **-** **vegetable** **stew** **and** **raw** **pack** **poultry** **,** **with** **bone** **.**
除了 肉 - 蔬菜 炖 和 生的 盒 家禽 , 和 骨 .

除了带骨的肉菜炖菜和生鲜包装家禽之外。

[ðiːz] [tuː] ['prɑːdʌkt] [meɪ] [biː; bi] ['prɑːsest] [wɪˈðaʊt] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [ɪf] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [rɔː] [pækt] [ɪn]
These **two** **products** **may** **be** **processed** **without** **exhausting** **if** **they** **are** **raw** **packed** **in**
这些 二 产品 可能 是 已处理 没有 精疲力竭 如果 他们 是 生的 包装 在
[glæs] ['dʒɑːrz] [əˈkɔːrdɪŋ] [tuː; tə][dəˈrekʃ(ə)nz][ɑːn]['peɪdʒɪz] - [ænd; ənd] - .
glass **jars** **according** **to** **directions** **on** **pages** **20** **and** **22** **.**
玻璃 罐子 根据 到 方向 在 页面 20 和 22 .

如果按照第 20 页和第 22 页的说明，将这两种产品生包装在玻璃罐中，则可以在不耗尽的情况下进行加工。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər]['juːzɪŋ][tɪn][kænz] [ɪnˈkluːd] [ɪgˈzɔːstɪŋ] [er] [frʌm; frəm][ɔːl] [rɔː] - [pækt] [miːt] .
Directions **for** **using** **tin** **cans** **include** **exhausting** **air** **from** **all** **raw** **-** **packed** **meat** **.**
方向 为了 使用 锡 罐头 包括 精疲力竭 空气 从 全部 生的 - 包装 肉 .

使用罐头的说明包括排出所有生肉包装内的空气。

[ˌaɪ ˈtiː]['ɔːlweɪz] [ɪz] ['nesəseri] [tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [er] [frʌm; frəm] [rɔː] - [pækt] [miːt] [ɪn][tɪn][kænz] [bɪˈfɔːr]
It **always** **is** **necessary** **to** **exhaust** **air** **from** **raw** **-** **packed** **meat** **in** **tin** **cans** **before**
它 总是 是 必要的 到 排气 空气 从 生的 - 包装 肉 在 锡 罐头 前
['prɑːsesɪŋ] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] [er] [hæz; həz][noʊ] [weɪ] [tuː; tə] [ɪˈskeɪp] ['æftər][kænz][ɑːr; ər] [siːld] .
processing **because** **air** **has** **no** **way** **to** **escape** **after** **cans** **are** **sealed** **.**
加工 因为 空气 有 不 方式 到 逃脱 后 罐头 是 密封 .

加工前必须将罐头包装的生肉中的空气排出，因为罐头密封后空气无法逸出。

[ɪgˈzɔːstɪŋ] [er]
Exhausting **air**
精疲力竭 空气

排气

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] — [ɔːr] [rɪˈmuːv] — [er] ,
To **exhaust** **—** **or** **remove** **—** **air** **,**
到 排气 — 或者 消除 — 空气 ,

排出空气

[set]['oʊpən]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] [pækt] [wɪð; wɪθ] [rɔː] [miːt] [ɑːn][ə; eɪ] [ræk] [ɪn][ə; eɪ][lɑːrdʒ][pæn][ʌv; əv]
set **open** **jars** **or** **cans** **packed** **with** **raw** **meat** **on** **a** **rack** **in** **a** **large** **pan** **of**
放 打开 罐子 或者 罐头 包装 和 生的 肉 在 一个 架子 在 一个 大的 平底锅 的
['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
boiling **water** **.**
沸腾 水 .

将装有生肉的敞开式罐子或瓶子放在一大锅沸水的架子上。

['wɔːtər]['levə(ə)l][ʃʊd; ʃəd][biː; bi][əˈbaʊt][ˌtuːˈtuː] [ɪntʃɪz] [bɪˈloʊ] [tɑːps][ʌv; əv]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] .
Water **level** **should** **be** **about** **2** **inches** **below** **tops** **of** **jars** **or** **cans** **.**
水 等级 应该 是 关于 2 英寸 以下 最高额 的 罐子 或者 罐头 .

水位应低于罐子或瓶子顶部约 2 英寸。

['kʌvər] [ðə; ði][pæn] .
Cover **the** **pan** **.**
覆盖 这 平底锅 .

盖上锅盖。

[kʊk] [miːt] [ɪn] [kən'teɪnərz] [æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [ʌn'tɪl] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][æt; ət] ['sentər] [ʌv; əv] ['dʒɑːrz]

Cook	**meat**	**in**	**containers**	**at**	**slow**	**boil**	**until**	**temperature**	**at**	**center**	**of**	**jars**
厨师	肉	在	容器	在	慢的	熬	直到	温度	在	中心	的	罐子

[ɔːr] [kænz] ['rɛdʒəstɚz, 'rɛdʒɪstɚz] 170° [ef] .

or	**cans**	**registers**	**170°**	**F**	**.**
或者	罐头	登记簿	170°	F	.

将肉放入容器中，用小火慢煮，直到罐子或瓶子中心的温度达到 170°F。

[ɪf] [ə; eɪ] [θər'mɑːmɪtər] [ɪz] [nɑːt] [ə'veɪləb(ə)l] , ['fɑːloʊ] [taɪmz] ['gɪv(ə)n] [tuː; tə] [kʊk] [miːt] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .

If	**a**	**thermometer**	**is**	**not**	**available**	**,**	**follow**	**times**	**given**	**to**	**cook**	**meat**	**until**	**medium**	**done**	**.**
如果	一个	温度计	是	不是	可用的	,	跟随	时代	给定	到	厨师	肉	直到	中等的	完毕	.

如果没有温度计，请按照给出的时间将肉煮至五分熟。

[wen] [rɔː] - [pækt] [miːt] [ɪz] ['hiːtɪd] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

When	**raw**	**-**	**packed**	**meat**	**is**	**heated**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
什么时候	生的	-	包装	肉	是	加热	到	170°	F	.	,

当生肉包装加热到170°F时，

[er] [ɪz] ['drɪvn] [aʊt] [ʌv; əv] [ðə; ði] [fuːd] [soʊ] [ðæt] [ə; eɪ] ['vækjuːm] [wɪl] [biː; bi] [fɔːrmd] [ɪn] ['dʒɑːrz] [ɔːr] [kænz]

air	**is**	**driven**	**out**	**of**	**the**	**food**	**so**	**that**	**a**	**vacuum**	**will**	**be**	**formed**	**in**	**jars**	**or**	**cans**
空气	是	驱动	出去	的	这	食物	所以	那	一个	真空	将要	是	形成	在	罐子	或者	罐头

['æftər] ['prɑːsesɪŋ] [ænd; ənd] ['kuːlɪŋ] .

after	**processing**	**and**	**cooling**	**.**
后	加工	和	冷却	.

加工和冷却后，将食物中的空气排出，使罐子或瓶子中形成真空。

[ɪg'zɔːstɪŋ] [er] ['ɔːlsoʊ] ['hɛlps] [tuː; tə] [prɪ'vent] ['tʃeɪndʒɪz] [ɪn] [ðə; ði] ['fleɪvər] [ʌv; əv] [kænd] [miːt] .

Exhausting	**air**	**also**	**helps**	**to**	**prevent**	**changes**	**in**	**the**	**flavor**	**of**	**canned**	**meat**	**.**
精疲力竭	空气	还	帮助	到	防止	变化	在	这	味道	的	罐装	肉	.

排出空气也有助于防止罐头肉的味道发生变化。

[sɔːlt]

Salt
盐

盐

[sɔːlt] [meɪ] [biː; bi] ['ædɪd] [tuː; tə] [kænd] [miːt] [fɔːr; fər] ['fleɪvər] .

Salt	**may**	**be**	**added**	**to**	**canned**	**meat**	**for**	**flavor**	**.**
盐	可能	是	额外	到	罐装	肉	为了	味道	.

为了增添风味，可以在罐装肉中添加盐。

[ˌaɪ 'tiː] [dʌz] [nɑːt] [ækt] [æz; əz] [ə; eɪ] [prɪ'zɜːrvətɪv] [ɪn] [kænd] [miːt] ,

It	**does**	**not**	**act**	**as**	**a**	**preservative**	**in**	**canned**	**meat**	**,**
它	做	不是	行为	作为	一个	防腐剂	在	罐装	肉	,

它不能作为罐头肉的防腐剂。

[soʊ] [ˌaɪ 'tiː] [ɪz] [nɑːt] ['niːdɪd] [tuː; tə] [meɪk] [ðə; ði] ['prɑːdʌkt] [seɪf] .

so	**it**	**is**	**not**	**needed**	**to**	**make**	**the**	**product**	**safe**	**.**
所以	它	是	不是	需要	到	制作	这	产品	安全的	.

所以，没有必要为了保证产品安全而进行安全处理。

[ɪf] [juː; jʊ] [dɪ'saɪd] [tuː; tə] [juːz] [sɔːlt] , [ˌeɪ diː 'diː] [ˌaɪ 'tiː] ['æftər] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn] [ðə; ði] [dʒɑːr] [ɔːr] [kæn; kən] .

If	**you**	**decide**	**to**	**use**	**salt**	**,**	**add**	**it**	**after**	**meat**	**is**	**packed**	**in**	**the**	**jar**	**or**	**can**	**.**	**:**	.
如果	你	决定	到	使用	盐	,	添加	它	后	肉	是	包装	在	这	罐	或者	能	.	:	.

如果决定用盐，请在肉装入罐头或瓶子后再加入。

[ə'maʊnts] [fɔːr; fər] ['veriəs] [saɪzd] [kən'teɪnərz] [ɑːr; ər]['gɪv(ə)n][ɪn][ðə; ði] ['kænɪŋ] [də'rekʃ(ə)nz] .

Amounts	**for**	**various**	**sized**	**containers**	**are**	**given**	**in**	**the**	**canning**	**directions**	**.**
金额	为了	各种各样的	尺寸	容器	是	给定	在	这	罐头	方向	.

罐装说明中给出了不同尺寸容器的用量。

[fæt]

Fat

胖的

胖的

[rɪ'muːv] [æz; əz] [mʌtʃ] [fæt][æz; əz]['pɑːsəb(ə)l][frʌm; frəm] [miːt] [bɪ'fɔːr] ['kænɪŋ] .

Remove	**as**	**much**	**fat**	**as**	**possible**	**from**	**meat**	**before**	**canning**	**.**
消除	作为	很多	胖的	作为	可能的	从	肉	前	罐头	.

罐装前尽可能去除肉中的脂肪。

[kʌt] [ɔːf] [ɔːl][lɑːrdʒ] [lʌmps] ; [trɪm] ['mɑːrbld] [miːt] [wɪ'ðaʊt] ['slæʃɪŋ] [ðə; ði] [liːn] [ˌʌnˌnesə'serəli] .

Cut	**off**	**all**	**large**	**lumps**	**;**	**trim**	**marbled**	**meat**	**without**	**slashing**	**the**	**lean**	**unnecessarily**	**.**
切	离开	全部	大的	肿块	;	修剪	大理石纹	肉	没有	砍杀	这	倾斜	不必要的	.

切掉所有大块的肉；修整大理石纹肉，但不要不必要地割伤瘦肉。

[duː][nɑːt][juːz] [ɪk'sesɪvli] [fæt] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] .

Do	**not**	**use**	**excessively**	**fat**	**meat**	**or**	**poultry**	**for**	**canning**	**.**
做	不是	使用	过度	胖的	肉	或者	家禽	为了	罐头	.

不要使用过肥的肉类或家禽进行罐装。

['æftər] ['pækɪŋ] [kən'teɪnərz] , [waɪp][ðə; ði][tɑːps] [friː] [ʌv; əv][fæt] .

After	**packing**	**containers**	**,**	**wipe**	**the**	**tops**	**free**	**of**	**fat**	**.**
后	包装	容器	,	擦拭	这	最高额	自由的	的	胖的	.

装箱后，擦掉容器顶部的油脂。

['eni] [fæt] [ðæt] [gets] [ɑːn][ðə; ði][rɪm][ʌv; əv]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] [meɪ] [prɪ'vent] [æn; ən] ['ertaɪt] [siːl] . -

Any	**fat**	**that**	**gets**	**on**	**the**	**rim**	**of**	**jars**	**or**	**cans**	**may**	**prevent**	**an**	**airtight**	**seal**	**.**	**10**
任何	胖的	那	获得	在	这	轮缘	的	罐子	或者	罐头	可能	防止	一个	密闭	海豹	.	-

任何沾到罐子或瓶子边缘的油脂都可能妨碍密封。10

['kloʊzɪŋ] ['dʒɑːrz]

Closing **Jars**

结束 罐子

封罐

[ɪf] [dʒɑːr][hæz; həz][ə; eɪ] [flæt] ['met(ə)l][lɪd] :

If	**jar**	**has**	**a**	**flat**	**metal**	**lid**	**:**
如果	罐	有	一个	平坦的	金属	盖	:

如果罐子有一个扁平的金属盖：

[waɪp] [rɪm][ʌv; əv] [pækt] [dʒɑːr][tuː; tə] [rɪ'muːv] [fæt][ænd; ənd] [miːt] ['pɑːrtɪk(ə)lz] [ðæt] [maɪt] [prɪ'vent]

Wipe	**rim**	**of**	**packed**	**jar**	**to**	**remove**	**fat**	**and**	**meat**	**particles**	**that**	**might**	**prevent**
擦拭	轮缘	的	包装	罐	到	消除	胖的	和	肉	颗粒	那	可能	防止

[ə; eɪ]['prɑːpər] [siːl] .

a	**proper**	**seal**	**.**
一个	恰当的	海豹	.

擦拭装满肉的罐子边缘，去除可能妨碍密封的油脂和肉屑。

[pʊt] [lɪd][ɑːn][dʒɑːr][wɪð; wɪθ] ['siːlɪŋ] ['kɑːmpaʊnd][nekst][tuː; tə] [glæs] .

Put	**lid**	**on**	**jar**	**with**	**sealing**	**compound**	**next**	**to**	**glass**	**.**
放	盖	在	罐	和	密封	化合物	下一个	到	玻璃	.

将盖子盖在罐子上，并在罐口靠近玻璃处涂抹密封胶。

[skruː] [ðə; ði]['met(ə)l][hænd] [daʊn] [taɪt] [baɪ][hænd] .

Screw	**the**	**metal**	**hand**	**down**	**tight**	**by**	**hand**	**.**
拧紧	这	金属	手	向下	紧的	经过	手	.

用手将金属手拧紧。

[wen] [bænd][ɪz] [skruːd] [taɪt] , [ðɪs] [lɪd][hæz; həz] [ɪ'nʌf] “ [gɪv] ” [tuː; tə][let] [er] [ɪ'skeɪp] ['dʊrɪŋ]
When band is screwed tight , this lid has enough “ give ” to let air escape during
什么时候 乐队 是 螺丝 紧的 , 这 盖 有 足够的 “ 给 ” 到 让 空气 逃脱 期间
['prɑːsesɪŋ] .
processing .
加工 .

当盖子拧紧时，它有一定的“弹性”，可以在加工过程中让空气逸出。

[duː][nɑːt] ['taɪt(ə)n] [bænd] ['fɜːrðər] ['æftər] ['teɪkɪŋ] [dʒɑːr][frʌm; frəm] ['kænər] .
Do not tighten band further after taking jar from canner .
做 不是 拧紧 乐队 更远 后 采取 罐 从 罐头 .

从罐头机中取出罐子后，不要再拧紧罐盖了。

[ɪf] [dʒɑːr][hæz; həz][ə; eɪ] ['pɔːrsəlɪn] - [laɪnd][zɪŋk][lɪd] : [fɪt] [wet] ['rʌbər] [rɪŋ] [daʊn] [ɑːn] ['ʃoʊldər] [ʌv; əv]
If jar has a porcelain - lined zinc lid : Fit wet rubber ring down on shoulder of
如果 罐 有 一个 瓷 - 衬里 锌 盖 : 合身 湿的 橡皮 戒指 向下 在 肩膀 的
['empti] [dʒɑːr] .
empty jar .
空的 罐 .

如果罐子有瓷内衬锌盖：将湿橡胶圈套在空罐子的肩部。

[dəunt] [stretʃ] [rɪŋ] [ˌʌnˌnesə'serəli] .
Don't stretch ring unnecessarily .
不 拉紧 戒指 不必要的 .

不要不必要地拉伸戒指。

[pæk] [dʒɑːr][wɪð; wɪθ] [miːt] .
Pack jar with meat .
盒 罐 和 肉 .

将肉装入罐中。

[waɪp] ['rʌbər] [rɪŋ] [ænd; ənd][dʒɑːr][rɪm] [kliːn] .
Wipe rubber ring and jar rim clean .
擦拭 橡皮 戒指 和 罐 轮缘 干净的 .

擦拭干净橡胶圈和罐口边缘。

[ðen] [skruː] [kæp] [daʊn] ['fɜːrmli][ænd; ənd][tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] [bæk] ¼ [ɪntʃ] [bɪ'fɔːr] ['prɑːsesɪŋ] .
Then screw cap down firmly and turn it back ¼ inch before processing .
然后 拧紧 帽 向下 牢牢 和 转动 它 后退 ¼ 英寸 前 加工 .

然后将盖子拧紧，再将其向后旋转 ¼ 英寸后再进行加工。

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [dʒɑːr][frʌm; frəm] ['kænər] , [skruː] [kæp] [daʊn] [taɪt] [tuː; tə] [kəm'pliːt]
As soon as you take jar from canner , screw cap down tight to complete
作为 很快 作为 你 拿 罐 从 罐头 , 拧紧 帽 向下 紧的 到 完全的
[siːl] .
seal .
海豹 .

从罐头机中取出罐子后，立即拧紧盖子以完成密封。

['siːlɪŋ] [kænz]
Sealing Cans
密封 罐头

罐头密封

[juːz][ə; eɪ][kæn; kən] ['siːlər] [ɪn] [gʊd] ['wɜːrkɪŋ] [kən'dɪʃ(ə)n] .
Use a can sealer in good working condition .
使用 一个 能 密封剂 在 好的 在职的 状况 .

使用一台运转良好的罐头封口机。

['fɑːloʊ] [ðə; ðɪ] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [də'rekʃ(ə)nz] ['kerfəli] .
Follow the manufacturer's directions carefully .
跟随 这 制造商的 方向 小心 .

请务必仔细遵循制造商的说明。

[waɪp] [rɪm] [kliːn] ; [pleɪs] [lɪd][ɑːn][kæn; kən] .
Wipe rim clean ; place lid on can .
擦拭 轮缘 干净的 ; 地方 盖 在 能 .

擦干净罐口边缘；盖上盖子。

[siːl] [æt; ət][wʌns] .
Seal at once .
海豹 在 一次 .

立即密封。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 1327
PN - -

PN-1327

[ə; eɪ][kæn; kən] ['siːlər] [ɪz] ['niːdɪd] [ɪf] [tɪn][kænz][ɑːr; ər] [juːst] . -
A can sealer is needed if tin cans are used . 11
一个 能 密封剂 是 需要 如果 锡 罐头 是 用过的 . -

如果使用锡罐，则需要罐头封口机。11

['prɑːsesɪŋ]
Processing
加工

加工

[juːz][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [fɔːr; fər] ['prɑːsesɪŋ] [miːt] .
Use a pressure canner for processing meat .
使用 一个 压力 罐头 为了 加工 肉 .

使用压力罐加工肉类。

[ə; eɪ] ['preʃər] ['sɔːspæn] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər][paɪnt]['dʒɑːrz][ɔːr][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] ([siː] [piː] . [faɪv]) .
A pressure saucepan may be used for pint jars or No . 2 cans (see p . 5) .
一个 压力 平底锅 可能 是 用过的 为了 品脱 罐子 或者 不 . 2 罐头 (看 p . 5) .

压力锅可用于品脱罐或 2 号罐（见第 5 页）。

['fɑːloʊ] [ðə; ði] [ˌmænjə'fæktʃɚɚz] [də'rekʃ(ə)nz] ['kerfəli] .
Follow the manufacturer's directions carefully .
跟随 这 制造商的 方向 小心 .

请务必仔细遵循制造商的说明。

[hɪr] [ɑːr; ər][ə; eɪ][fjuː] [sə'dʒestʃənz] [ə'baʊt]['juːzɪŋ][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] :
Here are a few suggestions about using a pressure canner :
这里 是 一个 很少 建议 关于 使用 一个 压力 罐头 :

以下是关于使用压力锅的一些建议：

• [pʊt][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv]['wɔːtər][ɪn][ðə; ði] ['kænər] ; [hiːt] [tuː; tə] ['bɔɪlɪŋ] .
• Put 2 or 3 inches of water in the canner ; heat to boiling .
• 放 2 或者 3 英寸 的 水 在 这 罐头 ; 热 到 沸腾 .

· 在罐头锅中加入 2 或 3 英寸的水；加热至沸腾。

[juːz] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [prɪ'vent] [ðə; ði] ['kænər] [frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ] .
Use enough water to prevent the canner from boiling dry .
使用 足够的 水 到 防止 这 罐头 从 沸腾 干燥 .

使用足够的水，防止罐头锅烧干。

• [set] [pækt] ['dʒɑːrz][ɔːr][kænz][ɑːn] [ræk] [ɪn][ðə; ði] ['kænər] .
• Set packed jars or cans on rack in the canner .
• 放 包装 罐子 或者 罐头 在 架子 在 这 罐头 .

· 将装满食物的罐子或瓶子放在罐头机的架子上。

[əˈlaʊ] [speɪs] [fɔːr; fər] [stiːm] [tuː; tə] [floʊ] [əˈraʊnd] [iːtʃ] [kənˈteɪnər] .

Allow	**space**	**for**	**steam**	**to**	**flow**	**around**	**each**	**container**	**.**
允许	空间	为了	蒸汽	到	流动	大约	每个	容器	.

在每个容器周围留出空间，以便蒸汽流通。

[ɪf] [ðer; ðər][ɑːr; ər] [tuː] [ˈleər] [ʌv; əv][kænz][ɔːr]['dʒɑːrz] , ['stægər] [ðə; ði][tɑːp] ['leɪər] .

If	**there**	**are**	**two**	**layers**	**of**	**cans**	**or**	**jars**	**,**	**stagger**	**the**	**top**	**layer**	**.**
如果	那里	是	二	层	的	罐头	或者	罐子	,	错开	这	顶部	层	.

如果有两层罐头或瓶子，请错开上层罐头或瓶子的摆放位置。

[juːz] [ə; eɪ] [ræk] [bɪˈtwiːn] [ˈleər] [ʌv; əv]['dʒɑːrz] .

Use	**a**	**rack**	**between**	**layers**	**of**	**jars**	**.**
使用	一个	架子	之间	层	的	罐子	.

在罐子层之间使用架子。

• ['fæsn] ['kænər] ['kʌvər] [sɪ'kjʊrli] [soʊ] [ðæt] [ɔːl] [stiːm] [is'keips] [θruː] [ðə; ði] ['peţkɑːk] [ɔːr] ['weɪtɪd]

• **Fasten**	**canner**	**cover**	**securely**	**so**	**that**	**all**	**steam**	**escapes**	**through**	**the**	**petcock**	**or**	**weighted**
• 系	罐头	覆盖	安全地	所以	那	全部	蒸汽	逃脱	通过	这	放水阀	或者	加权

- [geɪdʒ] ['oʊpənɪŋ] .

- **gage**	**opening**	**.**
- 量规	开幕	.

· 将罐头锅盖拧紧，使所有蒸汽都能从放气阀或配重式开口排出。

• [let] [stiːm] [pɔːr] ['stedəli] [frʌm; frəm] [vent] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] [tuː; tə] [draɪv] [ɔːl] [er] [frʌm; frəm][ðə; ði]

• **Let**	**steam**	**pour**	**steadily**	**from**	**vent**	**for**	**10**	**minutes**	**to**	**drive**	**all**	**air**	**from**	**the**
• 让	蒸汽	倒	稳步	从	发泄	为了	-	分钟	到	驾驶	全部	空气	从	这

['kænər] .

canner	**.**
罐头	.

· 让蒸汽从排气口持续流出 10 分钟，以排出罐头锅内的所有空气。

[ðen] [kloʊz] ['peţkɑːk] [ɔːr] [pʊt] [ɑːn] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .

Then	**close**	**petcock**	**or**	**put**	**on**	**weighted**	**gage**	**.**
然后	关闭	放水阀	或者	放	在	加权	量规	.

然后关闭放油阀或安装配重压力表。

• [let] ['preʃər] [raɪz] [tuː; tə] - [paʊndz] (240° [ef] .) .

• **Let**	**pressure**	**rise**	**to**	**10**	**pounds**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**.**
• 让	压力	上升	到	-	磅	(	240°	F	.	)	.

· 让压力上升到 10 磅（240°F）。

[ðə; ði]['moʊmənt] [ðɪs] ['preʃər] [ɪz] [riːtʃt] , [stɑːrt][tuː; tə] [kaʊnt] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm] .

The	**moment**	**this**	**pressure**	**is**	**reached**	**,**	**start**	**to**	**count**	**processing**	**time**	**.**
这	片刻	这	压力	是	达到	,	开始	到	数数	加工	时间	.

一旦达到此压力，就开始计算处理时间。

['regjuleɪt] [hiːt] ['ʌndər] [ðə; ði] ['kænər] [tuː; tə] [meɪn'teɪn] ['iːv(ə)n] ['preʃər] .

Regulate	**heat**	**under**	**the**	**canner**	**to**	**maintain**	**even**	**pressure**	**.**
调节	热	在下面	这	罐头	到	维持	甚至	压力	.

调节罐头锅下方的温度，以保持压力均匀。

[duː][nɑːt] ['loʊər] ['preʃər] [baɪ] ['oʊpənɪŋ] ['peţkɑːk] .

Do	**not**	**lower**	**pressure**	**by**	**opening**	**petcock**	**.**
做	不是	降低	压力	经过	开幕	放水阀	.

不要通过打开泄压阀来降低压力。

[kiːp] [dræft] [frʌm; frəm] ['bloʊɪŋ] [ɑːn] ['kænər] .

Keep	**drafts**	**from**	**blowing**	**on**	**canner**	**.**
保持	草稿	从	吹	在	罐头	.

防止冷风吹到罐头机上。

[ˈflʌktʃueitiŋ] ['preʃər] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] ['kɔːzɪz] ['lɪkwɪd][tuː; tə][biː; bi] [drɔːn] [aʊt][ʌv; əv] [glæs] ['dʒɑːrz]

Fluctuating	**pressure**	**during**	**processing**	**causes**	**liquid**	**to**	**be**	**drawn**	**out**	**of**	**glass**	**jars**
波动	压力	期间	加工	原因	液体	到	是	绘制	出去	的	玻璃	罐子

.

:

.

加工过程中压力的波动会导致液体从玻璃罐中被吸出。

• [wɑːtʃ] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm] ['kerfəli] .

•	**Watch**	**processing**	**time**	**carefully**	**.**
•	手表	加工	时间	小心	.

· 注意处理时间。

[wen] [taɪm][ɪz][ʌp] , [rɪˈmuːv] ['kænər] [frʌm; frəm] [hiːt] [ɪˈmiːdiətli] .

When	**time**	**is**	**up**	**,**	**remove**	**canner**	**from**	**heat**	**immediately**	**.**
什么时候	时间	是	向上	,	消除	罐头	从	热	立即地	.

时间到了之后，立即将罐头锅从火上移开。

• [ɪf] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn]['dʒɑːrz] , [let] ['kænər] [stænd][ʌnˈtɪl] ['preʃər] [drɑːps][tuː; tə]['zɪroʊ] .

•	**If**	**meat**	**is**	**packed**	**in**	**jars**	**,**	**let**	**canner**	**stand**	**until**	**pressure**	**drops**	**to**	**zero**	**.**
•	如果	肉	是	包装	在	罐子	,	让	罐头	站立	直到	压力	滴	到	零	.

· 如果肉装在罐子里，让罐头机静置直到压力降至零。

[duː][nɑːt] [pɔːr] [koʊld]['wɔːtər]['oʊvər] ['kænər] .

Do	**not**	**pour**	**cold**	**water**	**over**	**canner**	**.**
做	不是	倒	寒冷的	水	超过	罐头	.

不要往罐头锅上浇冷水。

[wen] ['preʃər] [ɪz] [rɪˈdjʊst] ['sʌd(ə)nli] , ['dʒɑːrz] [luːz] ['lɪkwɪd] .

When	**pressure**	**is**	**reduced**	**suddenly**	**,**	**jars**	**lose**	**liquid**	**.**
什么时候	压力	是	减少	突然	,	罐子	失去	液体	.

当压力突然降低时，罐子里的液体会流失。

['æftər] ['preʃər] ['rɛdʒəstɝz, 'rɛdʒɪstɝz]['zɪroʊ] , [weɪt][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr] [tuː] .

After	**pressure**	**registers**	**zero**	**,**	**wait**	**a**	**minute**	**or**	**two**	**.**
后	压力	登记簿	零	,	等待	一个	分钟	或者	二	.

压力读数为零后，等待一两分钟。

[ðen] ['sloʊli] ['oʊpən] ['pet,kɑːk] [ɔːr] [teɪk] [ɔːf] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .

Then	**slowly**	**open**	**petcock**	**or**	**take**	**off**	**weighted**	**gage**	**.**
然后	缓慢地	打开	放水阀	或者	拿	离开	加权	量规	.

然后慢慢打开油箱开关或取下配重压力表。

[ʌnˈfæs(ə)n] ['kʌvər] [ænd; ənd] [tɪlt] [ðə; ði] [fɑːr] [saɪd] [ʌp] [soʊ] [stiːm] [isˈkeips] [əˈweɪ] [frʌm; frəm] [juː; jʊ] .

Unfasten	**cover**	**and**	**tilt**	**the**	**far**	**side**	**up**	**so**	**steam**	**escapes**	**away**	**from**	**you**	**.**
解开	覆盖	和	倾斜	这	远的	边	向上	所以	蒸汽	逃脱	离开	从	你	.

打开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离你。

[teɪk] ['dʒɑːrz][frʌm; frəm][ðə; ði] ['kænər] .

Take	**jars**	**from**	**the**	**canner**	**.**
拿	罐子	从	这	罐头	.

从罐头机中取出罐子。

• [ɪf] [miːt] [ɪz] [pækt] [ɪn][kænz] ,

•	**If**	**meat**	**is**	**packed**	**in**	**cans**	**,**
•	如果	肉	是	包装	在	罐头	,

· 如果肉类装在罐头里，

[rɪˈmuːv] ['kænər] [frʌm; frəm] [hiːt] [æz; əz] [suːn] [æz; əz] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] .

remove	**canner**	**from**	**heat**	**as**	**soon**	**as**	**processing**	**time**	**is**	**up**	**.**
消除	罐头	从	热	作为	很快	作为	加工	时间	是	向上	.

加工时间结束后立即将罐头机从火上移开。

['oʊpən] ['petˌkɑːk] [ɔːr] [teɪk] [ɔːf] ['weɪtɪd] [geɪdʒ][æt; ət][wʌns][tuː; tə] [rɪ'liːs] [stiːm] .

Open	**petcock**	**or**	**take**	**off**	**weighted**	**gage**	**at**	**once**	**to**	**release**	**steam**	**.**
打开	放水阀	或者	拿	离开	加权	量规	在	一次	到	发布	蒸汽	.

立即打开放气阀或取下配重压力表以释放蒸汽。

[ðen] [ʌn'fæs(ə)n] ['kʌvər] , ['tɪltɪŋ] [fɑːr] [saɪd] [ʌp] [soʊ] [stiːm] [is'keips] [ə'weɪ] [frʌm; frəm][jʊr; jər] [feɪs] .

Then	**unfasten**	**cover**	**,**	**tilting**	**far**	**side**	**up**	**so**	**steam**	**escapes**	**away**	**from**	**your**	**face**	**.**
然后	解开	覆盖	,	倾斜	远的	边	向上	所以	蒸汽	逃脱	离开	从	你的	脸	.

然后解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离你的脸部。

[rɪ'muːv] [kænz] .

Remove	**cans**	**.**
消除	罐头	.

移除罐头。

[jiːld] [ʌv; əv] [kænd] [miːt] [frʌm; frəm] [freʃ]

Yield	**of**	**Canned**	**Meat**	**From**	**Fresh**
屈服	的	罐装	肉	从	新鲜的

新鲜肉类制成罐头肉的产量

[ðə; ði] ['nʌmbər] [ʌv; əv]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz][juː; jʊ][get][frʌm; frəm][ə; eɪ]['gɪv(ə)n] [ə'maʊnt] [ʌv; əv] [rɔː] [miːt]

The	**number**	**of**	**jars**	**or**	**cans**	**you**	**get**	**from**	**a**	**given**	**amount**	**of**	**raw**	**meat**
这	数字	的	罐子	或者	罐头	你	得到	从	一个	给定	数量	的	生的	肉

['veriz] [wɪð; wɪθ][ðə; ði][saɪz][ʌv; əv][ðə; ði] ['piːsɪz] [ænd; ənd][ðə; ði] [wei] [ðə; ði] [miːt] [ɪz] [pækt] .

varies	**with**	**the**	**size**	**of**	**the**	**pieces**	**and**	**the**	**way**	**the**	**meat**	**is**	**packed**	**.**
变化	和	这	尺寸	的	这	件	和	这	方式	这	肉	是	包装	.

一定量的生肉能制成多少罐或瓶，取决于肉块的大小和肉的包装方式。

[fɔːr; fər][ə; eɪ][wʌn] - [kwɔːrt][dʒɑːr] , [ə'laʊ] [ə'prɑːksɪmətli] [ðə; ði] ['fɑːloʊɪŋ] [ə'maʊnts] [ʌv; əv] [freʃ] ,

For	**a**	**1**	**-**	**quart**	**jar**	**,**	**allow**	**approximately**	**the**	**following**	**amounts**	**of**	**fresh**	**,**
为了	一个	1	-	夸脱	罐	,	允许	大约	这	下列的	金额	的	新鲜的	,

对于一个1夸脱的罐子，大约需要以下量的鲜榨果汁：

[ʌn'trɪmd] [miːt] [wɪð; wɪθ][boʊn][ɔːr] ['redi] - [tuː; tə] - [kʊk] ['tʃɪkɪn] :

untrimmed	**meat**	**with**	**bone**	**or**	**ready**	**-**	**to**	**-**	**cook**	**chicken**	**:**
未修剪的	肉	和	骨	或者	准备好	-	到	-	厨师	鸡	:

带骨未修整的肉或即食鸡肉：

[biːf] : [paʊndz]

Beef	**:**	**Pounds**
牛肉	:	英镑

牛肉：磅

[raʊnd] [θriː][tuː; tə] 3½ .

Round	**3**	**to**	**3½**	**.**
圆形的	3	到	3½	.

第 3 轮到第 3½ 轮。

[rʌmp] [faɪv][tuː; tə] 5½ .

Rump	**5**	**to**	**5½**	**.**
臀部	5	到	5½	.

臀肉 5 至 5½。

[pɔːrk] [lɔɪn] [faɪv][tuː; tə] 5½ .

Pork	**loin**	**5**	**to**	**5½**	**.**
猪肉	腰部	5	到	5½	.

猪里脊肉 5 至 5½。

['tʃɪkɪn] :

Chicken	**:**
鸡	:

鸡：

[kænd] [wɪð; wɪθ][boʊn] 3½ [tuː; tə] 4¼ .

Canned	**with**	**bone**	**3½**	**to**	**4¼**	**.**
罐装	和	骨	3½	到	4¼	.

带骨罐装 3½ 至 4¼。

[kænd] [wɪˈðaʊt] [boʊn] 5½ [tuː; tə] 6¼ . -

Canned	**without**	**bone**	**5½**	**to**	**6¼**	**.**	**12**
罐装	没有	骨	5½	到	6¼	.	-

无骨罐装 5½ 至 6¼.12

['æftər] - ['kænɪŋ] [dʒɑːbz]

After	**-**	**Canning**	**Jobs**
后	-	罐头	工作机会

罐头后工作

['kuːlɪŋ]

Cooling
冷却

冷却

[glæs] ['dʒɑːrz]

Glass	**jars**
玻璃	罐子

玻璃罐

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] ['dʒɑːrz][aʊt][ʌv; əv][ðə; ði] ['kænər] , [kəm'pliːt] [siːlz] [ɪf] ['nesəseri] .

As	**soon**	**as**	**you**	**take**	**jars**	**out**	**of**	**the**	**canner**	**,**	**complete**	**seals**	**if**	**necessary**	**.**
作为	很快	作为	你	拿	罐子	出去	的	这	罐头	,	完全的	封印	如果	必要的	.

将罐子从罐头机中取出后，如有必要，立即完成密封。

[kuːl] ['dʒɑːrz][tɑːp][saɪd] [ʌp] .

Cool	**jars**	**top**	**side**	**up**	**.**
凉爽的	罐子	顶部	边	向上	.

将冷却的罐子顶部朝上。

[pʊt][ðem; ðəm][ɑːn][ə; eɪ] [ræk] [ɔːr]['foʊldɪd] [klɔːθ] [tuː; tə] [kuːl] .

Put	**them**	**on**	**a**	**rack**	**or**	**folded**	**cloth**	**to**	**cool**	**.**
放	他们	在	一个	架子	或者	折叠	布	到	凉爽的	.

将它们放在架子上或折叠好的布上冷却。

[kiːp] [ðem; ðəm] [əˈweɪ] [frʌm; frəm] [dræft] .

Keep	**them**	**away**	**from**	**drafts**	**.**
保持	他们	离开	从	草稿	.

避免让它们受风。

[dəunt]['kʌvər] .

Don't	**cover**	**.**
不	覆盖	.

不要掩盖。

[wen] ['dʒɑːrz][ɑːr; ər] [kuːl] , [teɪk] [ɔːf] [skruː] ['bændz] .

When	**jars**	**are**	**cool**	**,**	**take**	**off**	**screw**	**bands**	**.**
什么时候	罐子	是	凉爽的	,	拿	离开	拧紧	乐队	.

罐子冷却后，取下螺旋环。

[duː][nɑːt] [fɔːrs] ['bændz] [ðæt] [stɪk] : ['luːs(ə)n][baɪ] ['kʌvərɪŋ] [ðem; ðəm][wɪð; wɪθ][ə; eɪ][hɑːt][dæmp] [klɔːθ] .

Do	**not**	**force**	**bands**	**that**	**stick**	**:**	**loosen**	**by**	**covering**	**them**	**with**	**a**	**hot**	**damp**	**cloth**	**.**
做	不是	力量	乐队	那	戳	:	松开	经过	覆盖	他们	和	一个	热的	潮湿	布	.

不要强行解开粘住的橡皮筋：用热的湿布盖住橡皮筋使其松动。

[wɑːʃ] [hændz][ænd; ənd] [stɔːr] [ðem; ðəm][ɪn][ə; eɪ][draɪ] [pleɪs] .

Wash	**hands**	**and**	**store**	**them**	**in**	**a**	**dry**	**place**	**.**
洗	双手	和	店铺	他们	在	一个	干燥	地方	.

洗手后将物品存放在干燥处。

[tɪn] [kænz]

Tin	cans
锡	罐头

锡罐

[æz; əz] [suːn] [æz; əz][juː; jʊ] [teɪk] [kænz] [aʊt] [ʌv; əv][ðə; ði] ['kænər] , [pʊt][ðem; ðəm][ɪn][koʊld]['wɔːtər] .

As	soon	as	you	take	cans	out	of	the	canner	,	put	them	in	cold	water	.
作为	很快	作为	你	拿	罐头	出去	的	这	罐头	,	放	他们	在	寒冷的	水	.

将罐头从罐头机中取出后，立即放入冷水中。

[tʃeɪndʒ] ['wɔːtər] ['friːkwəntli] [fɔːr; fər][fæst] ['kuːlɪŋ] .

Change	water	frequently	for	fast	cooling	.
改变	水	频繁地	为了	快速地	冷却	.

经常换水可以快速降温。

[rɪ'muːv] [kænz][frʌm; frəm]['wɔːtər] [waɪl] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [stɪl] [wɔːrm][soʊ] [ðeɪ] [wɪl] [draɪ][ɪn][ðə; ði] [er] .

Remove	cans	from	water	while	they	are	still	warm	so	they	will	dry	in	the	air	.
消除	罐头	从	水	尽管	他们	是	仍然	温暖的	所以	他们	将要	干燥	在	这	空气	.

趁罐头还温热时将其从水中取出，以便风干。

[ɪf] [juː; jʊ] [stæk] [kænz] , ['stægər] [ðem; ðəm][tuː; tə] [ə'laʊ] [er] [ˌsɜːrkjə'leɪʃ(ə)n] .

If	you	stack	cans	,	stagger	them	to	allow	air	circulation	.
如果	你	堆	罐头	,	错开	他们	到	允许	空气	循环	.

如果要堆叠罐子，请错开摆放，以便空气流通。

['tʃekɪŋ] [siːlz]

Checking	Seals
检查	海豹

检查密封件

[tʃek] [kən'teɪnərz] [fɔːr; fər] [liːks] [wen] ['dʒɑːrz][ɔːr][kænz][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [kuːl] .

Check	containers	for	leaks	when	jars	or	cans	are	thoroughly	cool	.
查看	容器	为了	泄漏	什么时候	罐子	或者	罐头	是	彻底	凉爽的	.

罐子或瓶子彻底冷却后，检查容器是否漏水。

[ə'keɪʒ(ə)nəli] , [ə; eɪ][kæn; kən] [pækt] [tuː] [fʊl] ['bʌldʒɪz][æt; ət][ðə; ði]['ɛndz] .

Occasionally	,	a	can	packed	too	full	bulges	at	the	ends	.
偶尔	,	一个	能	包装	也	满的	凸起	在	这	结束	.

有时，装得太满的罐头两端会鼓起来。

[set] [ˌaɪ 'tiː][ə'saɪd][ænd; ənd][juːz] [wɪ'ðɪn] [ə; eɪ] [fjuː] [deɪz] .

Set	it	aside	and	use	within	a	few	days	.
放	它	旁边	和	使用	之内	一个	很少	天	.

放好后放在一边，几天内用完。

[ðɪs] [wɪl] [prɪ'vent] ['leɪtər][kən'fjuːʒ(ə)n][wɪð; wɪθ][kænz] [ðæt] [bʌldʒ] [frʌm; frəm] ['spɔɪlɪdʒ] ['dʊrɪŋ] ['stɔːrɪdʒ] .

This	will	prevent	later	confusion	with	cans	that	bulge	from	spoilage	during	storage	.
这	将要	防止	之后	困惑	和	罐头	那	凸出	从	腐败	期间	贮存	.

这样可以避免日后与因储存过程中变质而膨胀的罐头混淆。

[ɑːn][ðə; ði] [deɪ] ['æftər] ['kænɪŋ] , [ɪg'zæmɪn] [iːtʃ] [dʒɑːr] ['kerfəli] .

On	the	day	after	canning	,	examine	each	jar	carefully	.
在	这	天	后	罐头	,	检查	每个	罐	小心	.

罐装后的第二天，仔细检查每一罐。

[tɜːrn][ˌaɪ 'tiː] ['pɑːrʃəli] ['oʊvər] .

Turn	it	partially	over	.
转动	它	部分	超过	.

将其部分翻转。

[ɪf] [dʒɑːr][hæz; həz][ə; eɪ][flæt]['met(ə)l][lɪd] , [test] [siːl] [baɪ] ['tæpɪŋ] ['sentər][ʌv; əv][lɪd][wɪð; wɪθ][ə; eɪ]

If	jar	has	a	flat	metal	lid	,	test	seal	by	tapping	center	of	lid	with	a
如果	罐	有	一个	平坦的	金属	盖	,	测试	海豹	经过	窃听	中心	的	盖	和	一个

[spuːn] .

spoon	.
勺子	.

如果罐子是扁平的金属盖，可以用勺子敲击盖子的中心来测试密封性。

[ə; eɪ] [klɪr] [rɪŋ] [miːnz] [ə; eɪ] [gʊd] [siːl] .

A	clear	ring	means	a	good	seal	.
一个	清除	戒指	方法	一个	好的	海豹	.

清晰的密封圈表示密封良好。

[ə; eɪ] [dʌl] [noʊt] , [haʊˈevər] , [dʌz] [nɑːt]['ɔːlweɪz] [miːn] [ə; eɪ] [pʊr] [siːl] .

A	dull	note	,	however	,	does	not	always	mean	a	poor	seal	.
一个	乏味的	笔记	,	然而	,	做	不是	总是	意思是	一个	贫穷的	海豹	.

然而，音色暗淡并不总是意味着密封不良。

[əˈnʌðər] [test] [ɪz][tuː; tə] [pres] [ɑːn][ðə; ði]['sentər] [ʌv; əv][ðə; ði][lɪd] ;

Another	test	is	to	press	on	the	center	of	the	lid	;
其他	测试	是	到	按	在	这	中心	的	这	盖	;

另一种测试方法是按压盖子的中心；

[dʒɑːr][ɪz] [siːld] [ɪf] [lɪd][ɪz] [daʊn] [ænd; ənd] [dʌz] [nɑːt] [muːv] .

jar	is	sealed	if	lid	is	down	and	does	not	move	.
罐	是	密封	如果	盖	是	向下	和	做	不是	移动	.

如果盖子盖上且不动，则罐子是密封的。

[ɪgˈzæmɪn] [siːmz] [ænd; ənd] [siːlz] ['kerfəli] [ɑːn][ɔːl][kænz] .

Examine	seams	and	seals	carefully	on	all	cans	.
检查	接缝	和	封印	小心	在	全部	罐头	.

仔细检查所有罐头的接缝和密封处。

[kæn; kən]['ɛndz][ʃʊd; ʃəd][biː; bi]['ɔːlmoʊst][flæt] , [wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [slaɪt] ['ɪnwərd] [kɜːrv] .

Can	ends	should	be	almost	flat	,	with	a	slight	inward	curve	.
能	结束	应该	是	几乎	平坦的	,	和	一个	轻微	向内	曲线	.

罐头两端应几乎平坦，略微向内弯曲。

['bʌkld] [ɔːr]['broʊkən] [siːmz] [meɪ] [biː; bi] [kɔːzd] [baɪ] ['kuːlɪŋ] [kænz] [tuː] [fæst][ɔːr][baɪ][nɑːt] ['fɪlɪŋ] [kænz]

Buckled	or	broken	seams	may	be	caused	by	cooling	cans	too	fast	or	by	not	filling	cans
弯曲	或者	破碎的	接缝	可能	是	导致	经过	冷却	罐头	也	快速地	或者	经过	不是	填充	罐头

[wɪð; wɪθ] [ɪˈnʌf] [miːt] .

with	enough	meat	.
和	足够的	肉	.

罐头接缝处弯曲或破损可能是由于罐头冷却过快或罐头装肉量不足造成的。

[duː][nɑːt] [stɔːr] ['liːki] ['dʒɑːrz][ænd; ənd][kænz] .

Do	not	store	leaky	jars	and	cans	.
做	不是	店铺	漏水	罐子	和	罐头	.

不要存放漏水的罐子和瓶子。

['iːðər] [juːz][ðə; ði] [fuːd] [æt; ət][wʌns][ɔːr][kæn; kən][ˌaɪ 'tiː] [əˈgen] [ɪn] [əˈnʌðər] [kənˈteɪnər] .

Either	use	the	food	at	once	or	can	it	again	in	another	container	.
任何一个	使用	这	食物	在	一次	或者	能	它	再次	在	其他	容器	.

要么立即食用，要么将其再次装入另一个容器中保存。

[bɪˈgɪn] [ðə; ði]['sekənd] ['kænɪŋ] [baɪ] ['hiːtɪŋ] [miːt] [θruː] .

Begin	the	second	canning	by	heating	meat	through	.
开始	这	第二	罐头	经过	加热	肉	通过	.

首先将肉加热至完全熟透，开始第二次罐装。

[ðen] [pæk] [ænd; ənd] ['prɑːses] [ˌaɪ 'tiː][ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [fɔːr; fər][ðə; ði] [fʊl] [taɪm] [ˌrekə'mendɪd]

Then	pack	and	process	it	in	a	pressure	canner	for	the	full	time	recommended
然后	盒	和	过程	它	在	一个	压力	罐头	为了	这	满的	时间	受到推崇的

.

:

.

然后将其装入压力罐中，并按照建议的时间进行加工。

[duː][nɑːt]['oʊpən][ænd; ənd][riː'fɪl; 'riːfɪl]['dʒɑːrz] [ðæt] [hæv; həv] [lɔːst] ['lɪkwɪd] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] .

Do	not	open	and	refill	jars	that	have	lost	liquid	during	processing	.
做	不是	打开	和	补充装	罐子	那	有	丢失的	液体	期间	加工	.

加工过程中已损失液体的罐子不要打开和重新灌装。

[lɔːs] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] [dʌz] [nɑːt] [kɔːz] [kænd] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] .

Loss	of	liquid	does	not	cause	canned	meat	to	spoil	.
损失	的	液体	做	不是	原因	罐装	肉	到	剧透	.

罐头肉失去水分不会导致其变质。

['oʊpənɪŋ] [wʊd] [kən'tæmɪneɪt] [ðə; ði] ['sterəl] ['kɑːntents] , [ænd; ənd] [miːt] [wʊd] [hæv; həv][tuː; tə][biː; bi]

Opening	would	contaminate	the	sterile	contents	,	and	meat	would	have	to	be
开幕	会	污染	这	无菌	内容	,	和	肉	会	有	到	是

['prɑːsest] [ə'gen] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] ['seɪfti] .

processed	again	to	insure	safety	.
已处理	再次	到	保证	安全	.

打开包装会污染无菌内容物，肉类必须重新加工才能确保安全。

['leibliŋ]

Labeling
标签

标签

[waɪp] [kən'teɪnərz] ['æftər] [ðeɪ] [ɑːr; ər] [kuːl] .

Wipe	containers	after	they	are	cool	.
擦拭	容器	后	他们	是	凉爽的	.

容器冷却后擦拭干净。

['leɪb(ə)l] [iːtʃ] [dʒɑːr][ænd; ənd][kæn; kən][tuː; tə] [ʃoʊ] ['kɑːntents][ænd; ənd] [deɪt] [ʌv; əv] ['kænɪŋ] .

Label	each	jar	and	can	to	show	contents	and	date	of	canning	.
标签	每个	罐	和	能	到	展示	内容	和	日期	的	罐头	.

在每个罐子上贴上标签，标明内容物和罐装日期。

[ɪf] [juː; jʊ] [kænd] [mɔːr] [ðæn; ðən][wʌn][lɑːt][ɑːn][wʌn] [deɪ] , [ˌeɪ diː 'diː][ə; eɪ][lɑːt] ['nʌmbər] . -

If	you	canned	more	than	one	lot	on	one	day	,	add	a	lot	number	.	13
如果	你	罐装	更多的	比	一	很多	在	一	天	,	添加	一个	很多	数字	.	-

如果一天内罐装了多批产品，请添加批号。13

['stɔːriŋ]

Storing
存储

存储

[sɪ'lekt] [ə; eɪ] [kuːl] , [draɪ] [pleɪs] [fɔːr; fər]['stɔːriŋ] [kænd] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] .

Select	a	cool	,	dry	place	for	storing	canned	meat	and	poultry	.
选择	一个	凉爽的	,	干燥	地方	为了	存储	罐装	肉	和	家禽	.

选择阴凉干燥处存放罐装肉类和家禽。

[prə'tekt] [miːt] [frʌm; frəm] [hiːt] , [frʌm; frəm] ['friːzɪŋ] , [ænd; ənd][frʌm; frəm] ['dæmpnəs] .

Protect	meat	from	heat	,	from	freezing	,	and	from	dampness	.
保护	肉	从	热	,	从	冷冻	,	和	从	潮湿	.

保护肉类免受高温、冷冻和潮湿的影响。

[hiːt] ['kɔːzɪz] [kænd] [fuːdz] [tuː; tə] [luːz] ['kwɑːləti] .

Heat	**causes**	**canned**	**foods**	**to**	**lose**	**quality**	**.**
热	原因	罐装	食物	到	失去	质量	.

高温会导致罐头食品品质下降。

[duː][nɑːt] [stɔːr] [kænd] [miːts] [ɪn][də'rekt] ['sʌnlaɪt] , [nɪr] [hɑːt][paɪps] , [ɔːr] [nɪr] [hiːt] .

Do	**not**	**store**	**canned**	**meats**	**in**	**direct**	**sunlight**	**,**	**near**	**hot**	**pipes**	**,**	**or**	**near**	**heat**	**.**
做	不是	店铺	罐装	肉类	在	直接的	阳光	,	靠近	热的	管道	, 或者		靠近	热	.

不要将罐装肉类存放在阳光直射处、热管道附近或热源附近。

['friːzɪŋ] [dʌz] [nɑːt] [kɔːz] [kænd] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

Freezing	**does**	**not**	**cause**	**canned**	**meat**	**to**	**spoil**	**,**
冷冻	做	不是	原因	罐装	肉	到	剧透	,

冷冻不会导致罐装肉变质。

[bʌt; bət][ˌaɪ 'tiː] [meɪ] ['dæmɪdʒ] [ðə; ði] [siːl] [soʊ] [ðæt] ['spɔɪlɪdʒ] [bɪ'gɪnz] .

but	**it**	**may**	**damage**	**the**	**seal**	**so**	**that**	**spoilage**	**begins**	**.**
但	它	可能	损害	这	海豹	所以	那	腐败	开始	.

但这样做可能会损坏密封层，导致食物变质。

[ɪn][æn; ən] [ʌn'hiːtɪd] ['stɔːrɪdʒ] ['eriə] , ['kʌvər]['dʒɑːrz][ænd; ənd][kænz][wɪð; wɪθ][ə; eɪ] [kliːn] ,

In	**an**	**unheated**	**storage**	**area**	**,**	**cover**	**jars**	**and**	**cans**	**with**	**a**	**clean**	**,**
在	一个	未加热	贮存	区域	,	覆盖	罐子	和	罐头	和	一个	干净的	,

在未加热的储存区域，用干净的盖子盖住罐子和瓶子。

[oʊld] ['blæŋkɪt] [ɔːr] [ræp] [ðem; ðəm][ɪn] ['njuːzˌpeɪpəz] .

old	**blanket**	**or**	**wrap**	**them**	**in**	**newspapers**	**.**
老的	毯子	或者	裹	他们	在	报纸	.

用旧毯子盖住或者用报纸包起来。

['dæmpnəs] [meɪ] [kə'roʊd] [kænz][ɔːr]['met(ə)l][dʒɑːr][lɪdz][ænd; ənd] [kɔːz] ['liːkɪdʒ] .

Dampness	**may**	**corrode**	**cans**	**or**	**metal**	**jar**	**lids**	**and**	**cause**	**leakage**	**.**
潮湿	可能	腐蚀	罐头	或者	金属	罐	盖子	和	原因	泄漏	.

潮湿可能会腐蚀罐头或金属瓶盖，导致泄漏。

['spɔɪlɪdʒ]

Spoilage

腐败

腐败

[ɪ'miːdiətli] [dɪ'strɔɪ] ['eni] [kænd] [miːt] [ðæt] [hæz; həz] [spɔɪld] .

Immediately	**destroy**	**any**	**canned**	**meat**	**that**	**has**	**spoiled**	**.**
立即地	破坏	任何	罐装	肉	那	有	被宠坏了	.

立即销毁所有变质的罐装肉。

[bɜːrn][ˌaɪ 'tiː][ɔːr][dɪ'spoʊz][ʌv; əv][ˌaɪ 'tiː] [wer] [ˌaɪ 'tiː]['kænɑːt][biː; bi] ['iːtn] [baɪ]['hjuːmənz][ɔːr] ['ænɪmlz] .

Burn	**it**	**or**	**dispose**	**of**	**it**	**where**	**it**	**cannot**	**be**	**eaten**	**by**	**humans**	**or**	**animals**	**.**
烧伤	它	或者	处置	的	它	在哪里	它	不能	是	吃	经过	人类	或者	动物	.

将其焚烧或丢弃在人类和动物无法食用的地方。

[duː][nɑːt] [teɪst] [kænd] [miːt] [ðæt] [juː; jʊ] [sə'spekt] [ʌv; əv] ['biːɪŋ] [spɔɪld] .

Do	**not**	**taste**	**canned**	**meat**	**that**	**you**	**suspect**	**of**	**being**	**spoiled**	**.**
做	不是	品尝	罐装	肉	那	你	怀疑	的	存在	被宠坏了	.

不要品尝怀疑已经变质的罐头肉。

[teɪk] [ðiːz] ['pɑːzətɪv] [steps] [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ðə; ði] ['seɪfti] [ʌv; əv] [kænd] [miːt] —

Take	**these**	**positive**	**steps**	**to**	**insure**	**the**	**safety**	**of**	**canned**	**meat**	**—**
拿	这些	积极的	步骤	到	保证	这	安全	的	罐装	肉	—

采取以下积极措施，确保罐装肉的安全——

[kiːp] [miːt] [ænd; ənd] [ɪ'kwɪpmənt] [kliːn] .

Keep	**meat**	**and**	**equipment**	**clean**	**.**
保持	肉	和	设备	干净的	.

保持肉类和用具清洁。

['fɑːloʊ]	[ˌrekə'mendɪd]	['meθədz]	,	[ɪn'kluːdɪŋ]	['prɑːsesɪŋ]	[taɪmz]	[ænd; ənd]	['temprətʃəz]	.
Follow	**recommended**	**methods**	**,**	**including**	**processing**	**times**	**and**	**temperatures**	**.**
跟随	受到推崇的	方法	,	包括	加工	时代	和	温度	.

遵循推荐的方法，包括加工时间和温度。

[kuːl]	[ænd; ənd]	[stɔːr]	['prɑːpərli]	.
Cool	**and**	**store**	**properly**	**.**
凉爽的	和	店铺	适当地	.

冷却后妥善保存。

[tuː; tə]	[ə'vɔɪd]	['eni]	[rɪsk]	[ʌv; əv]	['botʃəlɪzəm]	—	[ə; eɪ]	['sɪriəs]	[fuːd]	['pɔɪzənɪŋ]	—	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	[ɪ'senʃ(ə)l]	[ðæt]
To	**avoid**	**any**	**risk**	**of**	**botulism**	**—**	**a**	**serious**	**food**	**poisoning**	**—**	**it**	**is**	**essential**	**that**
到	避免	任何	风险	的	肉毒杆菌中毒	—	一个	严肃的	食物	中毒	—	它	是	基本的	那

[ðə; ði]	['preʃər]	['kænər]	[biː; bi]	[ɪn]	['pɜːrfɪkt]	['ɔːrdər]	[ænd; ənd]	[ðæt]	['evri]	['kænɪŋ]	[ˌrekəmen'deɪʃ(ə)n]
the	**pressure**	**canner**	**be**	**in**	**perfect**	**order**	**and**	**that**	**every**	**canning**	**recommendation**
这	压力	罐头	是	在	完美的	命令	和	那	每一个	罐头	推荐

[biː; bi]	['fɑːloʊd]	[ɪg'zæktli]	.
be	**followed**	**exactly**	**.**
是	随后	确切地	.

为避免肉毒杆菌中毒（一种严重的食物中毒）的风险，压力罐必须处于完美状态，并且必须严格遵守每一项罐装建议。

[ən'les]	[juː; jʊ]	[ɑːr; ər]	[ˌæbsə'luːtli]	[ʃʊr]	[ʌv; əv]	[jʊr; jər]	[geɪdʒ]	[ænd; ənd]	['kænɪŋ]	['meθədz]	,
Unless	**you**	**are**	**absolutely**	**sure**	**of**	**your**	**gage**	**and**	**canning**	**methods**	**,**
除非	你	是	绝对地	当然	的	你的	量规	和	罐头	方法	,

除非你对自己的计量和罐装方法绝对有把握，

[bɔɪl]	[hoʊm]	-	[kænd]	[miːt]	-	['mɪnɪts]	[ɪn]	[ə; eɪ]	['kʌvərd]	[pæn]	[bɪ'fɔːr]	['teɪstɪŋ]	[ɔːr]	['juːzɪŋ]	.
boil	**home**	**-**	**canned**	**meat**	**20**	**minutes**	**in**	**a**	**covered**	**pan**	**before**	**tasting**	**or**	**using**	**.**
熬	家	-	罐装	肉	-	分钟	在	一个	涵盖	平底锅	前	品尝	或者	使用	.

自制罐装肉在加盖的锅中煮20分钟后再品尝或使用。

['bɔɪlɪŋ]	[ɪz]	[ðə; ði]	[best]	[weɪ]	[tuː; tə]	[faɪnd]	[aʊt]	[ɪf]	[kænd]	[miːt]	[ɪz]	[seɪf]	.
Boiling	**is**	**the**	**best**	**way**	**to**	**find**	**out**	**if**	**canned**	**meat**	**is**	**safe**	**.**
沸腾	是	这	最好的	方式	到	寻找	出去	如果	罐装	肉	是	安全的	.

煮沸是检验罐头肉是否安全的最佳方法。

[hiːt]	[brɪŋz]	[aʊt]	[ðə; ði]	[ˌkerˌək.tə'rɪs.tɪk]	['oʊdər]	[ʌv; əv]	[spɔɪld]	[miːt]	.
Heat	**brings**	**out**	**the**	**characteristic**	**odor**	**of**	**spoiled**	**meat**	**.**
热	带来	出去	这	特征	气味	的	被宠坏了	肉	.

加热会散发出腐肉特有的气味。

[ɪf]	[miːt]	[di'veləps]	[sʌtʃ]	[æn; ən]	['oʊdər]	,	[dɪ'strɔɪ]	[ˌaɪ 'tiː]	[wɪ'ðaʊt]	['teɪstɪŋ]	.
If	**meat**	**develops**	**such**	**an**	**odor**	**,**	**destroy**	**it**	**without**	**tasting**	**.**
如果	肉	发展	这样的	一个	气味	,	破坏	它	没有	品尝	.

如果肉散发出这种气味，不要尝，直接销毁。

[ɪf]	[bɔɪld]	[miːt]	[ɪz]	[nɑːt]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[juːst]	[æt; ət]	[wʌns]	,
If	**boiled**	**meat**	**is**	**not**	**to**	**be**	**used**	**at**	**once**	**,**
如果	煮沸	肉	是	不是	到	是	用过的	在	一次	,

如果煮熟的肉不打算马上食用，

[ɔːr]	[ɪf]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪz]	[tuː; tə]	[biː; bi]	[juːst]	[ɪn]	['sælədz]	[ɔːr]	['sænwɪtʃɪz; 'sænwɪdʒɪz]	,	[rɪ'frɪdʒəreɪt]	[ˌaɪ 'tiː]	[ɪ'miːdiətli]
or	**if**	**it**	**is**	**to**	**be**	**used**	**in**	**salads**	**or**	**sandwiches**	**,**	**refrigerate**	**it**	**immediately**
或者	如果	它	是	到	是	用过的	在	沙拉	或者	三明治	,	冷藏	它	立即地

.

:

.

如果用于沙拉或三明治，请立即冷藏。

[biː; bi]	[ə'lɜːrt]	[tuː; tə]	[saɪnz]	[ʌv; əv]	['spɔɪlɪdʒ]	[wen]	[juː; jʊ]	[teɪk]	[miːt]	[kən'teɪnərz]	[frʌm; frəm]	['stɔːrɪdʒ]	.
Be	**alert**	**to**	**signs**	**of**	**spoilage**	**when**	**you**	**take**	**meat**	**containers**	**from**	**storage**	**.**
是	警报	到	标志	的	腐败	什么时候	你	拿	肉	容器	从	贮存	.

从储藏室取出肉类容器时，要注意是否有变质迹象。

['bʌldʒɪŋ] [dʒɑ:r][lɪdz][ɔ:r] [rɪŋz] , [gæs] ['bʌblz] , [li:ks] ,
Bulging jar lids or rings , gas bubbles , leaks ,
凸起 罐 盖子 或者 戒指 , 气体 气泡 , 泄漏 ,

罐盖或罐环鼓胀、出现气泡、漏气、

['bʌldʒɪŋ] [kæn; kən]['ɛndz] — [ði:z] [meɪ] [mi:n] [ðə; ði] [si:l] [hæz; həz]['broʊkən][ænd; ənd][ðə; ði] [fu:d]
bulging can ends — these may mean the seal has broken and the food
凸起 能 结束 — 这些 可能 意思是 这 海豹 有 破碎的 和 这 食物
[hæz; həz] [spɔɪld] .
has spoiled .
有 被宠坏了 .

罐头底部鼓胀——这可能意味着密封破损，食物已经变质。

[test] [i:tʃ] [kæn; kən][baɪ] ['presɪŋ] [ðə; ði]['ɛndz] ; ['ɛndz][ʃʊd; ʃəd][nɑ:t] [bʌldʒ] [ɔ:r][snæp] [bæk] .
Test each can by pressing the ends ; ends should not bulge or snap back .
测试 每个 能 经过 紧迫 这 结束 ; 结束 应该 不是 凸出 或者 折断 后退 .

按压罐身两端进行测试；罐身两端不应鼓起或回弹。

[tʃek] [ðə; ði]['kɑ:ntents][æz; əz][ju:; jʊ]['oʊpən][ðə; ði] [kən'teɪnər] .
Check the contents as you open the container .
查看 这 内容 作为 你 打开 这 容器 .

打开容器后检查内容物。

['spɜ:rtɪŋ] ['lɪkwɪd] , [ɔ:f] - ['oʊdər] , [ænd; ənd]['kʌlər] ['tʃeɪndʒɪz] [ɪn] [mi:ts] [ɑ:r; ər]['deɪndʒər]['signəlz] .
Spurting liquid , off - odor , and color changes in meats are danger signals .
喷涌 液体 , 离开 - 气味 , 和 颜色 变化 在 肉类 是 危险 信号 .

肉类喷出液体、散发异味、颜色发生变化都是危险信号。

['sʌlfər] [ɪn] [mi:t] ['ɔ:f(ə)n] ['kɔ:zɪz] ['met(ə)l][lɪdz][ɔ:r][kænz][tu:; tə]['dɑ:rkən] .
Sulfur in meat often causes metal lids or cans to darken .
硫 在 肉 经常 原因 金属 盖子 或者 罐头 到 变暗 .

肉类中的硫磺常常会导致金属盖或罐头变黑。

[ðɪs] [dɪsˌkʌlə'reɪʃn] [dʌz] [nɑ:t] [ə'fekt] [ðə; ði] ['seɪfti] [ʌv; əv][ðə; ði] [mi:t] . -
This discoloration does not affect the safety of the meat . 14
这 变色 做 不是 影响 这 安全 的 这 肉 . -

这种变色并不影响肉的安全性。14

[haʊ] [tu:; tə][kæn; kən] [mi:t] — [rɔ:] [pæk]
How To Can MEAT — raw pack
如何 到 能 肉 — 生的 盒

如何罐装肉类——生肉包装

[ˌpi:'ɛn] - - .
PN - 13111 .
PN - - .

PN-13111。

[kʌt] [mi:t] ['kerfəli] [frʌm; frəm][boʊn] .
Cut meat carefully from bone .
切 肉 小心 从 骨 .

小心地将肉从骨头上剔下来。

[trɪm] [ə'weɪ] [moʊst][ʌv; əv][fæt] [wɪ'ðaʊt] [ˌʌn'du:li] ['slæʃɪŋ] [ðə; ði] [li:n] [pɑ:rt][ʌv; əv] [mi:t] .
Trim away most of fat without unduly slashing the lean part of meat .
修剪 离开 最多 的 胖的 没有 过度 砍杀 这 倾斜 部分 的 肉 .

去除大部分脂肪，但不要过度切割瘦肉部分。

[ˌpi:'ɛn] - - .
PN - 13122 .
PN - - .

PN-13122。

[kʌt] [miːt] [ɪn][dʒɑːr] - [leŋkθ; leŋθ] ['piːsɪz] , [soʊ][greɪn][ʌv; əv] [miːt] [rʌnz][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][dʒɑːr] .

Cut	**meat**	**in**	**jar**	**-**	**length**	**pieces**	**,**	**so**	**grain**	**of**	**meat**	**runs**	**length**	**of**	**jar**	**.**
切	肉	在	罐	-	长度	件	，所以	粮食	的	肉	跑步	长度	的	罐	.	

将肉切成与罐子长度相同的块，使肉的纹理方向与罐子的长度方向一致。

[fɪl] ['dʒɑːrz][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp][wɪð; wɪθ][wʌn][ɔːr] [mɔːr] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] .

Fill	**jars**	**to**	**1**	**inch**	**of**	**top**	**with**	**one**	**or**	**more**	**pieces**	**of**	**meat**	**.**
充满	罐子	到	1	英寸	的	顶部	和	一	或者	更多的	件	的	肉	.

将罐子装满至距离罐口 1 英寸处，放入一块或多块肉。

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	**-**	**13133**	**.**
PN	-	-	.

PN-13133。

[set] ['oʊpən] , [fɪld] ['dʒɑːrz][ɑːn] [ræk] [ɪn][pæn][ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Set	**open**	**,**	**filled**	**jars**	**on**	**rack**	**in**	**pan**	**of**	**boiling**	**water**	**.**
放	打开	，	已填	罐子	在	架子	在	平底锅	的	沸腾	水	.

将装满水的敞口罐放在沸水锅里的架子上。

[kiːp] ['wɔːtər]['levə)l][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [bɪ'loʊ] [dʒɑːr][tɑːps] .

Keep	**water**	**level**	**2**	**inches**	**below**	**jar**	**tops**	**.**
保持	水	等级	2	英寸	以下	罐	最高额	.

保持水位低于罐口 2 英寸。

[ɪn'sɜːrt] [θər'mɑːmɪtər] [ɪn] ['sentər] [ʌv; əv][ə; eɪ][dʒɑːr] ([ə'bʌv]) , ['kʌvər][pæn] , [ænd; ənd] [hiːt] [miːt]

Insert	**thermometer**	**in**	**center**	**of**	**a**	**jar**	**(**	**above**	**)**	**,**	**cover**	**pan**	**,**	**and**	**heat**	**meat**
插入	温度计	在	中心	的	一个	罐	(	多于	)	，	覆盖	平底锅	,	和	热	肉

['sloʊli] [tuː; tə] 170° [ef] .

slowly	**to**	**170°**	**F**	**.**
缓慢地	到	170°	F	.

将温度计插入罐子中心（如上图所示），盖上锅盖，将肉慢慢加热至 170°F。

[wɪ'ðaʊt] [θər'mɑːmɪtər] , ['kʌvər][pæn] ; [hiːt] ['sloʊli] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .

Without	**thermometer**	**,**	**cover**	**pan**	**;**	**heat**	**slowly**	**for**	**75**	**minutes**	**.**
没有	温度计	，	覆盖	平底锅	;	热	缓慢地	为了	-	分钟	.

不使用温度计，盖上锅盖；慢火加热 75 分钟。

[ˌpiː'ɛn] - - .

PN	**-**	**13144**	**.**
PN	-	-	.

PN-13144。

[rɪ'muːv] ['dʒɑːrz][frʌm; frəm][pæn] .

Remove	**jars**	**from**	**pan**	**.**
消除	罐子	从	平底锅	.

将罐子从锅中取出。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**.**
添加	盐	如果	想要的	.

可根据个人口味添加盐。

[waɪp] [dʒɑːr][rɪm] [kliːn] .

Wipe	**jar**	**rim**	**clean**	**.**
擦拭	罐	轮缘	干净的	.

擦干净罐口。

[pleɪs] [lɪd][soʊ] [ðæt] ['siːlɪŋ] ['kɑːmpaʊnd][ɪz][nekst][tuː; tə] [glæs] ([ə'bʌv]) .

Place	**lid**	**so**	**that**	**sealing**	**compound**	**is**	**next**	**to**	**glass**	**(**	**above**	**)**	**.**
地方	盖	所以	那	密封	化合物	是	下一个	到	玻璃	(	多于	)	.

放置盖子，使密封胶靠近玻璃（上方）。

[skruː] [ðə; ði]['met(ə)l][bænd] [daʊn] [taɪt] [baɪ][hænd] .
Screw the metal band down tight by hand .
拧紧 这 金属 乐队 向下 紧的 经过 手 .

用手将金属箍拧紧。

[wen] [bænd][ɪz] [skruːd] [taɪt] , [ðɪs] [lɪd][hæz; həz] [ɪ'nʌf] “ [gɪv] ” [tuː; tə][let] [er] [ɪ'skeɪp] ['dʊrɪŋ]
When band is screwed tight , this lid has enough “ give ” to let air escape during
什么时候 乐队 是 螺丝 紧的 , 这 盖 有 足够的 “ 给 ” 到 让 空气 逃脱 期间
['prɑːsesɪŋ] . -
processing . 15
加工 . -

当盖子拧紧时，它仍有一定的“弹性”，以便在加工过程中让空气逸出。15

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13155 .
PN - - .

PN-13155。

[hæv; həv][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɪn] ['preʃər] ['kænər] — [ɪ'nʌf] [tuː; tə] [kiːp]
Have 2 or 3 inches of boiling water in pressure canner — enough to keep
有 2 或者 3 英寸 的 沸腾 水 在 压力 罐头 — 足够的 到 保持
[ˌaɪ 'tiː][frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] .
it from boiling dry during processing .
它 从 沸腾 干燥 期间 加工 .

在压力罐中倒入 2 到 3 英寸的沸水——足以防止在加工过程中烧干。

[pʊt]['dʒɑːrz][ɪn] ['kænər] ([ə'bʌv]) , ['fæsn] ['kʌvər] .
Put jars in canner (above) , fasten cover .
放 罐子 在 罐头 (多于) , 系 覆盖 .

将罐子放入罐头锅（上图），盖紧盖子。

[let] [stiːm] [pɔːr] [frʌm; frəm]['oʊpən]['pet,kɑːk] [ɔːr] ['weɪtɪd] - [geɪdʒ]['oʊpənɪŋ] - ['mɪnɪts] .
Let steam pour from open petcock or weighted - gage opening 10 minutes .
让 蒸汽 倒 从 打开 放水阀 或者 加权 - 量规 开幕 - 分钟 .

让蒸汽从打开的放气阀或配重式压力表开口处流出 10 分钟。

[ʃʌt] ['pet,kɑːk][ɔːr][pʊt][ɑːn][geɪdʒ] .
Shut petcock or put on gage .
关闭 放水阀 或者 放 在 量规 .

关闭油箱阀门或安装压力表。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13166 .
PN - - .

PN-13166。

[wen] ['preʃər] ['riːtʃɪz] - [paʊndz] , [noʊt] [taɪm] .
When pressure reaches 10 pounds , note time .
什么时候 压力 到达 - 磅 , 笔记 时间 .

当压力达到 10 磅时，记录时间。

[ə'dʒʌst] [hiːt] ['ʌndər] ['kænər] [tuː; tə] [kiːp] ['preʃər] ['stedi] .
Adjust heat under canner to keep pressure steady .
调整 热 在下面 罐头 到 保持 压力 稳定的 .

调整罐头锅下方的火力，以保持压力稳定。

['prɑːses] [paɪnt]['dʒɑːrz] [pækt] [wɪð; wɪθ][lɑːrdʒ] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] - ['mɪnɪts] ; ['prɑːses] [kwɔːrt]['dʒɑːrz]
Process pint jars packed with large pieces of meat 75 minutes ; process quart jars
过程 品脱 罐子 包装 和 大的 件 的 肉 - 分钟 ; 过程 夸脱 罐子
- ['mɪnɪts] .
90 minutes .
- 分钟 .

用品脱罐装大块肉，加工时间为 75 分钟；用夸脱罐装大块肉，加工时间为 90 分钟。

[wen] ['prɑːsesɪŋ] [taɪm][ɪz][ʌp] , [slaɪd] ['kænər] [ə'weɪ][frʌm; frəm] [hiːt] .
When processing time is up , slide canner away from heat .
什么时候 加工 时间 是 向上 , 滑动 罐头 离开 从 热 .

加工时间结束后，将罐头机从热源处移开。

[ˌpiː'ɛn] - -
PN - 1317
PN - -

PN-1317

['sɛvən] . [let] ['preʃər] [fɔːl][tuː; tə]['zɪroʊ] (- ['mɪnɪts]) .
7 . Let pressure fall to zero (30 minutes) .
7 . 让 压力 落下 到 零 (- 分钟) .

7. 让压力降至零（30 分钟）。

[weɪt][ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr] [tuː] , [ðen] ['sloʊli] ['oʊpən]['pet ˌkɑːk] .
Wait a minute or two , then slowly open petcock .
等待 一个 分钟 或者 二 , 然后 缓慢地 打开 放水阀 .

稍等一两分钟，然后慢慢打开放水阀。

[ʌn'fæs(ə)n]['kʌvər] , ['tɪltɪŋ] [fɑːr][saɪd][ʌp][tuː; tə] [kiːp] [stiːm] [ə'weɪ][frʌm; frəm][jʊr; jər][feɪs] .
Unfasten cover , tilting far side up to keep steam away from your face .
解开 覆盖 , 倾斜 远的 边 向上 到 保持 蒸汽 离开 从 你的 脸 .

解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离面部。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13188 .
PN - - .

PN-13188。

[set]['dʒɑːrz][ɑːn][rɑːk][tuː; tə][kuːl] [ˌoʊvər'naɪt] .
Set jars on rock to cool overnight .
放 罐子 在 岩石 到 凉爽的 过夜 .

将罐子放在石头上冷却过夜。

[kiːp] [ðem; ðəm][ə'weɪ][frʌm; frəm] [dræft] , [bʌt; bət][duː][nɑːt]['kʌvər] .
Keep them away from drafts , but do not cover .
保持 他们 离开 从 草稿 , 但 做 不是 覆盖 .

避免让它们受风，但不要遮盖。

[wen] ['dʒɑːrz][ɑːr; ər] ['θɜːrəli] [kuːl] , [rɪ'muːv] ['met(ə)l]['bændz][ænd; ənd][waɪp]['dʒɑːrz] [kliːn] .
When jars are thoroughly cool , remove metal bands and wipe jars clean .
什么时候 罐子 是 彻底 凉爽的 , 消除 金属 乐队 和 擦拭 罐子 干净的 .

待罐子完全冷却后，取下金属环，并将罐子擦干净。

['leɪb(ə)l][ænd; ənd] [stɔːr] .
Label and store .
标签 和 店铺 .

贴上标签并存放。

[də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [kʌt] - [ʌp] [miːt] [baɪ][hɑːt] - [pæk] [ænd; ənd] [rɔː] - [pæk] ['meθədz] [bɪ'gɪn]
Directions for canning cut - up meat by hot - pack and raw - pack methods begin
方向 为了 罐头 切 - 向上 肉 经过 热的 - 盒 和 生的 - 盒 方法 开始
[ɑːn][peɪdʒ] - . -
on page 18 . 16
在 页 - . -

用热装法和生装法罐装切块肉的说明从第18.16页开始。

[haʊ] [tuː; tə][kæn; kən] ['tʃɪkɪn] — [hɑːt] [pæk]
How To Can CHICKEN — hot pack
如何 到 能 鸡 — 热的 盒

如何罐装鸡肉——热包装

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13101 .
PN - - .

PN-13101。

[rɪns] [ænd; ənd] [dreɪn] ([piː] . [fɔːr]) , [ðen] [juːz] [ə; eɪ] [ʃɑːrp] [naɪf] [tuː; tə] [dɪsˈdʒɔɪnt] [bɜːrd] .
Rinse and drain (p . 4) , then use a sharp knife to disjoint bird .
冲洗 和 流走 (p . 4) , 然后 使用 一个 锋利的 刀 到 不相交 鸟 .

冲洗并沥干（第 4 页），然后用锋利的刀将禽肉肢解。

[pʊl] [ɑːn] [leg] [ɔːr] [wɪŋ] [æz; əz] [juː; jʊ] [kʌt] [θruː] [ðə; ðiː] [dʒɔɪnt] .
Pull on leg or wing as you cut through the joint .
拉 在 腿 或者 翼 作为 你 切 通过 这 联合的 .

切开关节时，拉住腿部或翅膀。

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13202 .
PN - - .

PN-13202。

[kʌt] [frʌm; frəm] [end] [ʌv; əv] [ˈbrestboʊn] [tuː; tə] [ˈbækboʊn] [əˈlɔːŋ] [ˈɛndz] [ʌv; əv] [rɪbz] .
Cut from end of breastbone to backbone along ends of ribs .
切 从 结尾 的 胸骨 到 骨干 沿着 结束 的 肋骨 .

从胸骨末端沿肋骨末端切至脊骨。

[ˈseprət] [brest] [ænd; ənd] [bæk] .
Separate breast and back .
分离 胸部 和 后退 .

分离胸部和背部。

[breɪk] [ˈbækboʊn] ; [kʌt] [bæk] [ɪn] [hæf] .
Break backbone ; cut back in half .
休息 骨干 ; 切 后退 在 一半 .

折断脊梁骨；砍掉一半。

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13213 .
PN - - .

PN-13213。

[kʌt] [brest] [streɪt] [daʊn] [bɪˈtwiːn] [ˈwɪʃboʊn] [ænd; ənd] [pɔɪnt] [ʌv; əv] [brest] .
Cut breast straight down between wishbone and point of breast .
切 胸部 直的 向下 之间 许愿骨 和 观点 的 胸部 .

在胸骨和胸尖之间沿直线切开乳房。

[liːv] [miːt] [ɑːn] [ˈwɪʃboʊn] .
Leave meat on wishbone .
离开 肉 在 许愿骨 .

把叉骨上的肉留下来。

[ˌpiːˈɛn] - - .
PN - 13224 .
PN - - .

PN-13224。

[rɪˈmuːv] [brest] [miːt] [frʌm; frəm] [ˈsentər] [boʊn] [baɪ] [ˈkɑːrvɪŋ] [daʊn] [ðə; ðiː] [boʊn] [ɑːn] [wʌn] [saɪd] [ʌv; əv]
Remove breast meat from center bone by carving down the bone on one side of
消除 胸部 肉 从 中心 骨 经过 雕刻 向下 这 骨 在 一 边 的
[brest] .
breast .
胸部 .

沿着胸部一侧的骨头向下切，取出与中心骨头分离的胸肉。

[rɪ'piːt] [ɑːn] ['ʌðər] [saɪd][ʌv; əv] ['brestboʊn] .
Repeat **on** **other** **side** **of** **breastbone** **.**
重复 在 其他 边 的 胸骨 .

在胸骨另一侧重复上述步骤。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN **-** **13235** **.**
PN - - .

PN-13235。

[kʌt] [legz]['ɪntuː] ['drʌmstik] [ænd; ənd] [θaɪz] .
Cut **legs** **into** **drumsticks** **and** **thighs** **.**
切 腿 进入 鸡腿 和 大腿 .

将鸡腿切成鸡翅根和鸡大腿。

[sɔː] ['drʌmstik] [ɔːf] [ʃɔːrt] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Saw **drumsticks** **off** **short** **,** **if** **desired** **.**
锯 鸡腿 离开 短的 , 如果 想要的 .

如果需要，可以将鸡腿锯短。

[sɔːrt]['ɪntuː] ['miːti] [ænd; ənd]['boʊni] ['piːsɪz] ; [set][ə'saɪd]['dʒɪbləts][tuː; tə][kæn; kən] ['seprətli] . [sɪks] .
Sort **into** **meaty** **and** **bony** **pieces** **;** **set** **aside** **giblets** **to** **can** **separately** **.** **6** **.**
种类 进入 肉质的 和 骨质 件 ; 放 旁边 鸡杂 到 能 分别地 . 6 .

将鸡块分成带肉和带骨的两部分；将内脏单独留作罐头。6.

[pɔːr] [ɪ'nʌf] [hɑːt]['wɔːtər][ɔːr] [brɔːθ] ([piː] . [eɪt]) ['oʊvər] [rɔː] ['miːti] ['piːsɪz] [ɪn][pæn][tuː; tə]['kʌvər]
Pour **enough** **hot** **water** **or** **broth** **(** **p** **.** **8** **)** **over** **raw** **meaty** **pieces** **in** **pan** **to** **cover**
倒 足够的 热的 水 或者 肉汤 (p . 8) 超过 生的 肉质的 件 在 平底锅 到 覆盖
[miːt] .
meat **.**
肉 .

在锅中倒入足够的热水或肉汤（第 8 页），盖住生肉块。

[pʊt][ɑːn][lɪd] ; [priː'kuk] [miːt] [tuː; tə]['miːdiəm] [dʌn] ([wen] [kʌt][æt; ət]['sentər] ,
Put **on** **lid** **;** **precook** **meat** **to** **medium** **done** **(** **when** **cut** **at** **center** **,**
放 在 盖 ; 预煮 肉 到 中等的 完毕 (什么时候 切 在 中心 ,

盖上盖子；将肉预煮至五分熟（切开中心后，

['piːsɪz] [ʃoʊ] ['ɔːlmoʊst][noʊ][pɪŋk]['kʌlər]) . -
pieces **show** **almost** **no** **pink** **color** **)** **.** **17**
件 展示 几乎 不 粉色的 颜色) . -

样品几乎看不到粉红色）。17

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN **-** **13247** **.**
PN - - .

PN-13247。

[pæk] [hɑːt] ['tʃɪkɪn] ['luːsli] ['ɪntuː]['dʒɑːrz] .
Pack **hot** **chicken** **loosely** **into** **jars** **.**
盒 热的 鸡 松散地 进入 罐子 .

将热鸡肉松散地装入罐中。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] ['drʌmstik] [wɪð; wɪθ][skɪn][nekst][tuː; tə] [glæs] ; [brests] [ɪn]['sentər][ʌv; əv][dʒɑːr]
Place **thighs** **and** **drumsticks** **with** **skin** **next** **to** **glass** **;** **breasts** **in** **center** **of** **jar**
地方 大腿 和 鸡腿 和 皮肤 下一个 到 玻璃 ; 乳房 在 中心 的 罐
;
;
;

将鸡腿和鸡翅连皮带肉放在玻璃杯旁边；将鸡胸肉放在罐子中央；

['smɔːlər] ['piːsɪz] ['fɪtɪd] [ɪn] .
smaller **pieces** **fitted** **in** **.**
较小的 件 适配 在 .

较小的部件可以安装进去。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [æt; ət][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][dʒɑːr] .
Leave **1** **inch** **at** **the** **top** **of** **jar** **.**
离开 1 英寸 在 这 顶部 的 罐 .

在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] , [ɪf] [dɪ'zaɪrd] .
Add **salt** **,** **if** **desired** **.**
添加 盐 , 如果 想要的 .

根据个人口味添加盐。

['kʌvər] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] .
Cover **chicken** **with** **boiling** **broth** **.**
覆盖 鸡 和 沸腾 肉汤 .

用沸腾的肉汤盖住鸡肉。

[ə'gen] [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][dʒɑːr] .
Again **leave** **1** **inch** **of** **space** **at** **top** **of** **jar** **.**
再次 离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐 .

再次在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN **-** **13258** **.**
PN - - .

PN-13258。

[waɪp] [dʒɑːr][rɪm] [kliːn] .
Wipe **jar** **rim** **clean** **.**
擦拭 罐 轮缘 干净的 .

擦拭干净罐口边缘。

[pleɪs] [lɪd][wɪð; wɪθ] ['siːlɪŋ] ['kɑːmpaʊnd][nekst][tuː; tə] [glæs] .
Place **lid** **with** **sealing** **compound** **next** **to** **glass** **.**
地方 盖 和 密封 化合物 下一个 到 玻璃 .

将涂有密封胶的盖子放在玻璃旁边。

[skruː] ['met(ə)l][bænd] [taɪt] .
Screw **metal** **band** **tight** **.**
拧紧 金属 乐队 紧的 .

拧紧金属箍。

[hæv; həv][ˌtuː'tuː][ɔːr][θriː] [ɪntʃɪz] [ʌv; əv] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][ɪn] ['preʃər] ['kænər] [tuː; tə] [prɪ'vent] [ˌaɪ 'tiː]
Have **2** **or** **3** **inches** **of** **boiling** **water** **in** **pressure** **canner** **to** **prevent** **it**
有 2 或者 3 英寸 的 沸腾 水 在 压力 罐头 到 防止 它
[frʌm; frəm] ['bɔɪlɪŋ] [draɪ] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] .
from **boiling** **dry** **during** **processing** **.**
从 沸腾 干燥 期间 加工 .

在压力罐中放入 2 到 3 英寸的沸水，以防止在加工过程中煮干。

[pleɪs] ['dʒɑːrz][ɪn] ['kænər] ([left]) [ænd; ənd] ['fæsn] [lɪd] [sɪ'kjʊrli] .
Place **jars** **in** **canner** **(** **left** **)** **and** **fasten** **lid** **securely** **.**
地方 罐子 在 罐头 (左边) 和 系 盖 安全地 .

将罐子放入罐头锅（左图）中，并盖紧盖子。

[let] [stiːm] [pɔːr] [frʌm; frəm]['oʊpən] ['petˌkɑːk] [ɔːr] ['weɪtɪd] - [geɪdʒ] ['oʊpənɪŋ] [fɔːr; fər] - ['mɪnɪts] .
Let **steam** **pour** **from** **open** **petcock** **or** **weighted** **-** **gage** **opening** **for** **10** **minutes** **.**
让 蒸汽 倒 从 打开 放水阀 或者 加权 - 量规 开幕 为了 - 分钟 .

让蒸汽从打开的放气阀或配重式压力表开口处流出 10 分钟。

[ðen] [ʃʌt] ['petˌkɑːk] [ɔːr] [pʊt] [ɑːn] ['weɪtɪd] [geɪdʒ] .
Then shut petcock or put on weighted gage .
然后 关闭 放水阀 或者 放 在 加权 量规 .

然后关闭油箱开关或安装配重压力表。

[ˌpiː'ɛn] - - .
PN - 13269 .
PN - - .

PN-13269。

[wen] ['preʃər] [ɪz] - [paʊndz] , [noʊt] [taɪm] .
When pressure is 10 pounds , note time .
什么时候 压力 是 - 磅 , 笔记 时间 .

当压力为 10 磅时，记录时间。

[ə'dʒʌst] [hiːt] [tuː; tə] [kiːp] ['preʃər] ['stedi] .
Adjust heat to keep pressure steady .
调整 热 到 保持 压力 稳定的 .

调整火力以保持压力稳定。

['prɑːses] [paɪnt] ['dʒɑːrz] [ʌv; əv] ['tʃɪkɪn] [wɪð; wɪθ] [boʊn] - ['mɪnɪts] ; [kwɔːts] , - ['mɪnɪts] .
Process pint jars of chicken with bone 65 minutes ; quarts , 75 minutes .
过程 品脱 罐子 的 鸡 和 骨 - 分钟 ; 夸脱 , - 分钟 .

一品脱装带骨鸡肉需加工 65 分钟；一夸脱装需加工 75 分钟。

[slaɪd] ['kænər] [ɔːf] [hiːt] [wen] [taɪm] [ɪz] [ʌp] .
Slide canner off heat when time is up .
滑动 罐头 离开 热 什么时候 时间 是 向上 .

时间到了之后，把罐头锅从火上移开。

[let] ['preʃər] [fɔːl] [tuː; tə] ['zɪroʊ] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
Let pressure fall to zero (about 30 minutes) .
让 压力 落下 到 零 (关于 - 分钟) .

让压力降至零（约 30 分钟）。

[weɪt] [ə; eɪ] ['mɪnɪt] [ɔːr] [tuː] .
Wait a minute or two .
等待 一个 分钟 或者 二 .

稍等一两分钟。

['oʊpən] ['petˌkɑːk] ['sloʊli] .
Open petcock slowly .
打开 放水阀 缓慢地 .

缓慢打开燃油阀门。

[ʌn'fæs(ə)n] ['kʌvər] , ['tɪltɪŋ] [fɑːr] [saɪd] [ʌp] [tuː; tə] [kiːp] [stiːm] [ə'weɪ] [frʌm; frəm] [jʊr; jər] [feɪs] .
Unfasten cover , tilting far side up to keep steam away from your face .
解开 覆盖 , 倾斜 远的 边 向上 到 保持 蒸汽 离开 从 你的 脸 .

解开盖子，将远端向上倾斜，使蒸汽远离面部。

[kuːl] ['dʒɑːrz] [ˌoʊvər'naɪt] .
Cool jars overnight .
凉爽的 罐子 过夜 .

将罐子冷却过夜。

[waɪp] [kliːn] ; ['leɪb(ə)l] ([left]) .
Wipe clean ; label (left) .
擦拭 干净的 ; 标签 (左边) .

擦拭干净；贴上标签（左）。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

家庭自制肉类和家禽罐头(Home Canning of Meat and Poultry)
第2/2页

[bɪˈfɔːr] [ˈstɔːrɪŋ] [kænd] [ˈtʃɪkɪn] , [rɪˈmuːv] [skruː] [ˈbændz] .

Before	**storing**	**canned**	**chicken**	**,**	**remove**	**screw**	**bands**	**.**
前	存储	罐装	鸡	,	消除	拧紧	乐队	.

储存罐装鸡肉前，请取下螺旋箍。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [ˈkænɪŋ] [ˈpoʊltri] [baɪ][hɑːt] - [pæk] [ænd; ənd] [rɔː] - [pæk] [ˈmeθədz] [bɪˈgɪn] [ɑːn]

Directions	**for**	**canning**	**poultry**	**by**	**hot**	**-**	**pack**	**and**	**raw**	**-**	**pack**	**methods**	**begin**	**on**
方向	为了	罐头	家禽	经过	热的	-	盒	和	生的	-	盒	方法	开始	在

[peɪdʒ] - . -

page	**21**	**.**	**18**
页	-	.	-

家禽罐头加工方法（热装法和生装法）的说明从第21.18页开始。

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [miːt]

Directions	**for**	**Meat**
方向	为了	肉

肉类烹饪指南

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [ˈkænɪŋ] [kʌt] - [ʌp] [miːt] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] [biːf] , [viːl] , [pɔːrk] , [læm] ,

Directions	**for**	**canning**	**cut**	**-**	**up**	**meat**	**may**	**be**	**used**	**for**	**beef**	**,**	**veal**	**,**	**pork**	**,**	**lamb**	**,**
方向	为了	罐头	切	-	向上	肉	可能	是	用过的	为了	牛肉	,	小牛肉	,	猪肉	,	羊肉	,

[ænd; ənd] [ˈmʌt(ə)n] .

and	**mutton**	**.**
和	羊肉	.

罐装切块肉的说明可用于牛肉、小牛肉、猪肉、羊肉和绵羊肉。

[miːt] [frʌm; frəm][lɑːrdʒ] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [baɪ][ðə; ði] [seɪm] [dəˈrekʃ(ə)nz] .

Meat	**from**	**large**	**-**	**game**	**animals**	**may**	**be**	**canned**	**by**	**the**	**same**	**directions**	**.**
肉	从	大的	-	游戏	动物	可能	是	罐装	经过	这	相同的	方向	.

大型猎物的肉也可以按照同样的方法进行罐装。

[juːz] [ˈtendər] [miːt] — [lɔɪn] [ænd; ənd] [kʌts] [ˈsuːtəb(ə)l][fɔːr; fər] [roʊsts] , [steɪks] , [ænd; ənd] [tʃɔps] —

Use	**tender**	**meat**	**—**	**loin**	**and**	**cuts**	**suitable**	**for**	**roasts**	**,**	**steaks**	**,**	**and**	**chops**	**—**
使用	投标	肉	—	腰部	和	削减	合适的	为了	烤肉	,	牛排	,	和	排骨	—

[fɔːr; fər] [ˈkænɪŋ] [æz; əz][lɑːrdʒ] [ˈpiːsɪz] .

for	**canning**	**as**	**large**	**pieces**	**.**
为了	罐头	作为	大的	件	.

将嫩肉（腰肉以及适合烤肉、牛排和肉排的部位）切成大块进行罐装。

[juːz] [les] [ˈtendər] [kʌts] [ðæt] [kənˈteɪn] [mɔːr] [kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [ænd; ənd] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [fɔːr; fər]

Use	**less**	**tender**	**cuts**	**that**	**contain**	**more**	**connective**	**tissue**	**and**	**small**	**pieces**	**for**
使用	较少的	投标	削减	那	包含	更多的	连接词	组织	和	小的	件	为了

[ˈkænɪŋ] [æz; əz] [stuː] [miːt] [ɔːr] [graʊnd] [miːt] .

canning	**as**	**stew**	**meat**	**or**	**ground**	**meat**	**.**
罐头	作为	炖	肉	或者	地面	肉	.

选用筋膜较多、肉质较硬的部位，切成小块，用于罐装炖肉或肉馅。

[juːz] [ˈboʊni] [ˈpiːsɪz] [fɔːr; fər] [suːp] .

Use	**bony**	**pieces**	**for**	**soup**	**.**
使用	骨质	件	为了	汤	.

用带骨的食材熬汤。

[kʌt] - [ʌp] [miːt]

Cut	**-**	**Up**	**Meat**
切	-	向上	肉

切好的肉

['fɑːloʊ] [də'rekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] ['kʌtɪŋ] [ʌp] [miːt] ([piː] . -) .

Follow	directions	for	cutting	up	meat	(	p	.	14	)	.
跟随	方向	为了	切割	向上	肉	(	p	.	-	)	.

按照说明切割肉类（第 14 页）。

[kʌt] ['tendər] [miːt] ['ɪntuː][dʒɑːr] - [ɔːr][kæn; kən] - [leŋkθ; leŋθ] [strɪps] .

Cut	tender	meat	into	jar	-	or	can	-	length	strips	.
切	投标	肉	进入	罐	-	或者	能	-	长度	条状物	.

将嫩肉切成适合装入罐子或瓶子的长度的条状。

[strɪps] [ʃʊd; ʃəd] [slaɪd] ['ɪntuː]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz] ['iːzəli] ,

Strips	should	slide	into	jars	or	cans	easily	,
条状物	应该	滑动	进入	罐子	或者	罐头	容易地	,

条状物应该能轻松滑入罐子或瓶子里。

[wɪð; wɪθ][ðə; ði] [greɪn] [ʌv; əv][ðə; ði] [miːt] ['rʌnɪŋ] [ðə; ði][leŋkθ; leŋθ][ʌv; əv][ðə; ði] [kən'teɪnər] .

with	the	grain	of	the	meat	running	the	length	of	the	container	.
和	这	粮食	的	这	肉	跑步	这	长度	的	这	容器	.

肉的纹理方向与容器的长度方向一致。

[strɪps] [meɪ] [biː; bi] ['eni] [kən'viːniənt] ['θɪknəs] , [frʌm; frəm][wʌn][ɔːr][ˌtuː'tuː] [ɪntʃɪz] [tuː; tə][dʒɑːr][ɔːr] [kæn; kən][wɪdθ; wɪtθ] .

Strips	may	be	any	convenient	thickness	,	from	1	or	2	inches	to	jar	or	can	width	.
条状物	可能	是	任何	方便的	厚度	,	从	1	或者	2	英寸	到	罐	或者	能	宽度	.

条状物的厚度可以根据需要调整，从 1 或 2 英寸到罐子或瓶子的宽度都可以。

[kʌt] [les] ['tendər] [miːt] ['ɪntuː] [tʃʌŋks] [ɔːr] [smɔːl] ['piːsɪz] ['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər] [stuː] [miːt] .

Cut	less	tender	meat	into	chunks	or	small	pieces	suitable	for	stew	meat	.
切	较少的	投标	肉	进入	块	或者	小的	件	合适的	为了	炖	肉	.

将不太嫩的肉切成适合炖煮的块或小块。

[smɔːl] , ['tendər] ['piːsɪz] [meɪ] [biː; bi] [pækt] [baɪ] [ðəm'selvz] , [wɪð; wɪθ] [miːt] [strɪps] , [ɔːr][wɪð; wɪθ] [stuː] [miːt] .

Small	,	tender	pieces	may	be	packed	by	themselves	,	with	meat	strips	,	or	with	stew	meat	.
小的	,	投标	件	可能	是	包装	经过	他们自己	,	和	肉	条状物	,	或者	和	炖	肉	.

小块鲜嫩的肉可以单独包装，也可以与肉条一起包装，或者与炖肉一起包装。

[hɑːt] [pæk]

Hot	pack
热的	盒

热敷包

[pʊt] [miːt] [ɪn][lɑːrdʒ] ['ʃæloʊ] [pæn] ; [ˌeɪ diː 'diː][dʒʌst] [ɪ'nʌf] ['wɔːtər][tuː; tə] [kiːp] [frʌm; frəm] ['stɪkɪŋ] .

Put	meat	in	large	shallow	pan	;	add	just	enough	water	to	keep	from	sticking	.
放	肉	在	大的	浅的	平底锅	;	添加	只是	足够的	水	到	保持	从	粘性	.

将肉放入一个大的浅锅中；加入适量的水，防止粘锅。

['kʌvər] [pæn] .

Cover	pan	.
覆盖	平底锅	.

盖上锅盖。

[priː'kuk] [miːt] ['sloʊli] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .

Precook	meat	slowly	until	medium	done	.
预煮	肉	缓慢地	直到	中等的	完毕	.

肉要慢火预煮至五分熟。

[stɜːr] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] , [soʊ] [miːt] [hiːts] [ˈiːvnli] .
Stir **occasionally** **,** **so** **meat** **heats** **evenly** **.**
搅拌 偶尔 ，所以 肉 加热 均匀地 .

偶尔搅拌一下，使肉均匀受热。

[glæs] [ˈdʒɑːrz] . — [pæk] [hɑːt] [miːt] [ˈluːsli] .
Glass **jars** **.** **—** **Pack** **hot** **meat** **loosely** **.**
玻璃 罐子 . — 盒 热的 肉 松散地 .

玻璃罐——将热肉松散地装入罐中。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʒɑːrz] .
Leave **1** **inch** **of** **space** **at** **top** **of** **jars** **.**
离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐子 .

罐子顶部留出1英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiːlt] [sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ [ˈtiːspuːn] [tuː; tə][paɪnts][ɔːr][wʌn] [ˈtiːspuːn] [tuː; tə] [kwɔːts] .
Add **salt** **if** **desired** **:** **½** **teaspoon** **to** **pints** **or** **1** **teaspoon** **to** **quarts** **.**
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 到 品脱 或者 1 茶匙 到 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ˈkʌvər] [miːt] [wɪð; wɪθ] [ˈbɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs] , [ˈædɪŋ] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər] [ɪf] [ˈniːdɪd] .
Cover **meat** **with** **boiling** **meat** **juice** **,** **adding** **boiling** **water** **if** **needed** **.**
覆盖 肉 和 沸腾 肉 汁 , 添加 沸腾 水 如果 需要 .

用沸腾的肉汁盖住肉，必要时可加入沸水。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʒɑːrz] .
Leave **1** **inch** **of** **space** **at** **top** **of** **jars** **.**
离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐子 .

在罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust **lids** **.**
调整 盖子 .

调整盖子。

[ˈprɑːses] [ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃər] [ˈkænər] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃər] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][ˈdʒɑːrz] - [ˈmɪnɪts]
Pint **jars** **75** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt][ˈdʒɑːrz] - [ˈmɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn][kænz] . — [pæk] [hɑːt] [miːt] [ˈluːsli] .
Tin **cans** **.** **—** **Pack** **hot** **meat** **loosely** **.**
锡 罐头 . — 盒 热的 肉 松散地 .

锡罐——将热肉松散地装入罐中。

[liːv] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [miːt] .
Leave **½** **inch** **of** **space** **above** **meat** **.**
离开 ½ 英寸 的 空间 多于 肉 .

肉的上方留出半英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	salt	if	desired	:	½	teaspoon	to	No	.	2	cans	or	¾	teaspoon	to	No	.	2½	cans	.
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs] , ['ædɪŋ] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] [ɪf] ['niːdɪd] .

Fill	cans	to	top	with	boiling	meat	juice	,	adding	boiling	water	if	needed	.
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉	汁	,	添加	沸腾	水	如果	需要	.

将罐头装满沸腾的肉汁，如果需要，可添加沸水。

[siːl] .

Seal	.
海豹	.

海豹。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	in	a	pressure	canner	at	10	pounds	pressure	(	240°	F	.	)	—
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2	cans	65	minutes
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	.	2½	cans	90	minutes
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk]

Raw	pack
生的	盒

原包装

[kʌt] [ʌp] [miːt] ([piː] . -) .

Cut	up	meat	(	p	.	14	)	.
切	向上	肉	(	p	.	-	)	.

切肉（第 14 页）。

[pæk] [kən'teɪnərz] ['luːsli] [wɪð; wɪθ] [rɔː] , [liːn] [miːt] .

Pack	containers	loosely	with	raw	,	lean	meat	.
盒	容器	松散地	和	生的	,	倾斜	肉	.

将生瘦肉松散地装入容器中。

[glæs] ['dʒɑːrz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .

Glass	jars	.	—	Leave	1	inch	of	space	above	meat	.
玻璃	罐子	.	—	离开	1	英寸	的	空间	多于	肉	.

玻璃罐——肉的上方要留出 1 英寸的空间。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [er] , [kʊk] [rɔː] [miːt] [ɪn]['dʒɑːrz][æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	exhaust	air	,	cook	raw	meat	in	jars	at	slow	boil	to	170°	F	.	,
到	排气	空气	,	厨师	生的	肉	在	罐子	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将生肉放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	until	medium	done	(	about	75	minutes	)	.
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [pər][paɪnt][ɔːr][wʌn] ['tiːspuːn] [pər][kwɔːrt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [tɪn][kænz][tuː; tə][tɑːp] .
Tin cans . — Pack tin cans to top .
锡 罐头 . — 盒 锡 罐头 到 顶部 .

锡罐——将锡罐装满。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [er] , [kʊk] [rɔː] [miːt] [ɪn][kænz][æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . , [ɔːr] [ʌnˈtɪl]
To exhaust air , cook raw meat in cans at slow boil to 170° F . , or until
到 排气 空气 , 厨师 生的 肉 在 罐头 在 慢的 熬 到 170° F . , 或者 直到
medium19
medium19
medium19

为了排出罐头中的空气，将生肉在罐中用小火慢煮至77摄氏度（170华氏度），或煮至五分熟。

[dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .
done (about 50 minutes) .
完毕 (关于 - 分钟) .

完成（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[pres] [miːt] [daʊn] ½ [ɪntʃ] [bɪˈloʊ] [rɪm] , [ænd; ənd][ˌeɪ diː ˈdiː] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər][tuː; tə] [fɪl] [tuː; tə][tɑːp] , [ɪf]
Press meat down ½ inch below rim , and add boiling water to fill to top , if
按 肉 向下 ½ 英寸 以下 轮缘 , 和 添加 沸腾 水 到 充满 到 顶部 , 如果
['niːdɪd] .
needed .
需要 .

将肉压到碗沿下方 ½ 英寸处，如果需要，可以加入沸水至碗口。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .

Seal	**cans**	**.**
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[graʊnd] [miːt]

Ground	**Meat**
地面	肉

碎肉

[fɔːr; fər] ['graɪndɪŋ] , [stɑːrt][wɪð; wɪθ] [freʃ] , [kliːn] , [koʊld] [miːt] .

For	**grinding**	**,**	**start**	**with**	**fresh**	**,**	**clean**	**,**	**cold**	**meat**	**.**
为了	研磨	,	开始	和	新鲜的	,	干净的	,	寒冷的	肉	.

绞肉时，要选用新鲜、干净、冷的肉。

[juːz] [smɔːl] ['piːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] [frʌm; frəm] [les] ['tendər] [kʌts] .

Use	**small**	**pieces**	**of**	**meat**	**from**	**less**	**tender**	**cuts**	**.**
使用	小的	件	的	肉	从	较少的	投标	削减	.

使用肉质较硬部位的小块肉。

['nevər] [mɪks]['leftoʊvər][skræps][wɪð; wɪθ] [freʃ] [miːt] .

Never	**mix**	**leftover**	**scraps**	**with**	**fresh**	**meat**	**.**
绝不	混合	剩余物	碎屑	和	新鲜的	肉	.

千万不要把剩菜剩饭和新鲜肉类混在一起。

[dəunt][juːz] [lʌmps] [ʌv; əv][fæt] .

Don't	**use**	**lumps**	**of**	**fat**	**.**
不	使用	肿块	的	胖的	.

不要使用大块的脂肪。

[ɪf] [dɪ'zaɪrd] , [ˌeɪ diː 'diː][wʌn]['lev(ə)l] ['tiːspuːn] [ʌv; əv][sɔːlt][pər] [paʊnd] [ʌv; əv] [graʊnd] [miːt] .

If	**desired**	**,**	**add**	**1**	**level**	**teaspoon**	**of**	**salt**	**per**	**pound**	**of**	**ground**	**meat**	**.**
如果	想要的	,	添加	1	等级	茶匙	的	盐	每	磅	的	地面	肉	.

如果需要，每磅碎肉可加入 1 平茶匙盐。

[mɪks] [wel] .

Mix	**well**	**.**
混合	出色地	.

充分搅拌。

[hɑːt] [pæk]
Hot **pack**
热的 盒

热敷包

[ʃeɪp] [graʊnd] [miːt] ['ɪntuː] ['ferli] [θɪn] ['pættaɪz] [ðæt] [kæn; kən] [biː; bi] [pækt] ['ɪntuː]['dʒɑːrz][ɔːr][kænz]
Shape **ground** **meat** **into** **fairly** **thin** **patties** **that** **can** **be** **packed** **into** **jars** **or** **cans**
形状 地面 肉 进入 相当 薄的 肉饼 那 能 是 包装 进入 罐子 或者 罐头
[wɪ'ðaʊt] ['breɪkɪŋ] .
without **breaking** **.**
没有 打破 .

将绞碎的肉捏成较薄的肉饼，这样就可以装入罐子或瓶子里而不会破裂。

[priː'kuk] ['pættaɪz][ɪn] [sloʊ] ['ʌv(ə)n] (325° [ef] .) [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .
Precook **patties** **in** **slow** **oven** **(** **325°** **F** **.** **)** **until** **medium** **done** **.**
预煮 肉饼 在 慢的 烤箱 (325° F .) 直到 中等的 完毕 .

将肉饼放入低温烤箱（325°F）中预烤至中等熟度。

([wen] [kʌt] [æt; ət] ['sentər] , ['pættaɪz] [ʃoʊ] ['ɔːlmoʊst][noʊ] [red] ['kʌlər] .)
(**When** **cut** **at** **center** **,** **patties** **show** **almost** **no** **red** **color** **.** **)**
(什么时候 切 在 中心 , 肉饼 展示 几乎 不 红色的 颜色 .)

（从中心切开后，肉饼几乎没有红色。）

[skɪm] [fæt] [ɔːf] ['drɪpɪŋ] ; [duː] [nɑːt] [juːz] [fæt] [ɪn] ['kænɪŋ] .
Skim **fat** **off** **drippings** **;** **do** **not** **use** **fat** **in** **canning** **.**
撇去 胖的 离开 滴落物 ; 做 不是 使用 胖的 在 罐头 .

撇去滴落的油脂；罐装食品中不要使用油脂。

[glæs] ['dʒɑːrz] . — [pæk] ['pættaɪz] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .
Glass **jars** **.** **—** **Pack** **patties** **,** **leaving** **1** **inch** **of** **space** **above** **meat** **.**
玻璃 罐子 . — 盒 肉饼 , 离开 1 英寸 的 空间 多于 肉 .

玻璃罐——装入肉饼，肉饼上方留出 1 英寸的空间。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp][ʌv; əv]['dʒɑːrz] .
Cover **with** **boiling** **meat** **juice** **to** **1** **inch** **of** **top** **of** **jars** **.**
覆盖 和 沸腾 肉 汁 到 1 英寸 的 顶部 的 罐子 .

用沸腾的肉汁盖住罐子，直到罐口距离罐顶1英寸。

[ə'dʒʌst][dʒɑːr][lɪdz] .
Adjust **jar** **lids** **.**
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **75** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] ['pættaɪz][tuː; tə] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp][ʌv; əv][kænz] .
Tin **cans** **.** **—** **Pack** **patties** **to** **½** **inch** **of** **top** **of** **cans** **.**
锡 罐头 . — 盒 肉饼 到 ½ 英寸 的 顶部 的 罐头 .

锡罐——将肉饼装入罐中，装至罐口上方 ½ 英寸处。

['kʌvər] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [miːt] [dʒuːs][tuː; tə] [fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp] ; [siːl] .

Cover	**with**	**boiling**	**meat**	**juice**	**to**	**fill**	**cans**	**to**	**top**	**;**	**seal**	**.**
覆盖	和	沸腾	肉	汁	到	充满	罐头	到	顶部	;	海豹	.

用沸腾的肉汁注满罐子；密封。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk]

Raw	**pack**
生的	盒

原包装

[rɔː] [pæk] [ɪz]['suːtəb(ə)l][fɔːr; fər][tɪn][kænz] .

Raw	**pack**	**is**	**suitable**	**for**	**tin**	**cans**	**.**
生的	盒	是	合适的	为了	锡	罐头	.

Raw pack 适用于马口铁罐。

[graʊnd] [miːt] [kænd] [ɪn] [bʌlk] [ɪz] ['dɪfɪkəlt] [tuː; tə] [get] [aʊt] [ʌv; əv]['dʒɑːrz] .

Ground	**meat**	**canned**	**in**	**bulk**	**is**	**difficult**	**to**	**get**	**out**	**of**	**jars**	**.**
地面	肉	罐装	在	大部分	是	难的	到	得到	出去	的	罐子	.

散装罐装碎肉很难从罐子里取出。

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] [graʊnd] [miːt] ['sɑːlɪdli] [tuː; tə][ðə; ði][tɑːp][ʌv; əv][ðə; ði][kæn; kən] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**raw**	**ground**	**meat**	**solidly**	**to**	**the**	**top**	**of**	**the**	**can**	**.**
锡	罐头	.	—	盒	生的	地面	肉	稳固地	到	这	顶部	的	这	能	.

锡罐——将生肉馅紧实地装满罐子顶部。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [er] , [kʊk] [miːt] [æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**meat**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	肉	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将肉用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**75**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[pres] [miːt] [daʊn] ['ɪntuː][kænz] ½ [ɪntʃ] [bɪ'loʊ] [rɪm] .

Press	**meat**	**down**	**into**	**cans**	**½**	**inch**	**below**	**rim**	**.**
按	肉	向下	进入	罐头	½	英寸	以下	轮缘	.

将肉压入罐头内，深度为罐口下方 ½ 英寸。

[siːl] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**100**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 100分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**135**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，135分钟

['sɔːsɪdʒ]

Sausage
香肠

香肠

[hɑːt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[juːz] ['eni] ['testɪd] ['sɔːsɪdʒ] ['resəpi] .

Use	**any**	**tested**	**sausage**	**recipe**	**.**
使用	任何	测试	香肠	食谱	.

使用任何经过验证的香肠配方。

[juːz] [ˈsiːznɪŋz] ['sperɪŋli] [bɪˈkəz, bɪˈkɔːz] ['sɔːsɪdʒ] ['tʃeɪndʒɪz]['fleɪvər][ɪn] ['kænɪŋ] [ænd; ənd] ['stɔːrɪdʒ] .

Use	**seasonings**	**sparingly**	**because**	**sausage**	**changes**	**flavor**	**in**	**canning**	**and**	**storage**	**.**
使用	调味料	少量地	因为	香肠	变化	味道	在	罐头	和	贮存	.

调味料要少用，因为香肠在罐装和储存过程中味道会发生变化。

['meʒər] ['spaɪsɪz] , ['ʌnjən] , [ænd; ənd]['gɑːrlɪk] ['kerfəli] .

Measure	**spices**	**,**	**onion**	**,**	**and**	**garlic**	**carefully**	**.**
措施	香料	,	洋葱	,	和	蒜	小心	.

仔细量取香料、洋葱和大蒜。

[əˈmɪt] [seɪdʒ] — [ˌaɪ ˈtiː] [meɪks] [kænd] ['sɔːsɪdʒ] ['bɪtər] .

Omit	**sage**	**—**	**it**	**makes**	**canned**	**sausage**	**bitter**	**.**
忽略	圣人	—	它	制作	罐装	香肠	苦的	.

省略鼠尾草——它会让罐装香肠变苦。

[ʃeɪp] ['sɔːsɪdʒ] [miːt] ['ɪntuː]['pættaɪz] .

Shape	**sausage**	**meat**	**into**	**patties**	**.**
形状	香肠	肉	进入	肉饼	.

将香肠肉捏成肉饼。

[priːˈkuk] , [pæk] , [ænd; ənd] ['prɑːses] [æz; əz] [dəˈrektɪd] [fɔːr; fər][hɑːt] - [pækt] [graʊnd] [miːt] .

Precook	**,**	**pack**	**,**	**and**	**process**	**as**	**directed**	**for**	**hot**	**-**	**packed**	**ground**	**meat**	**.**
预煮	,	盒	,	和	过程	作为	指导	为了	热的	-	包装	地面	肉	.

按照热包装碎肉的说明进行预煮、包装和加工。

[kɔːrnd] [biːf]

Corned	**Beef**
咸	牛肉

咸牛肉

[hɑːt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[juːz] ['eni] ['testɪd] ['resəpi] [tuː; tə] [meɪk] [kɔːrnd] [biːf] .

Use	**any**	**tested**	**recipe**	**to**	**make**	**corned**	**beef**	**.**
使用	任何	测试	食谱	到	制作	咸	牛肉	.

使用任何经过验证的食谱来制作咸牛肉。

[wɑːʃ] [kɔːrnd] [biːf] .

Wash	**corned**	**beef**	**.**
洗	咸	牛肉	.

清洗咸牛肉。

[dreɪn] .

Drain	**.**
流走	.

流走。

[kʌt] [ɪn] ['piːsɪz] [ɔːr] [strɪps] [ðæt] [fɪt] [ɪn] [kən'teɪnərz] .

Cut	**in**	**pieces**	**or**	**strips**	**that**	**fit**	**in**	**containers**	**.**
切	在	件	或者	条状物	那	合身	在	容器	.

切成适合放入容器的小块或条状。

['kʌvər] [miːt] [wɪð; wɪθ] [koʊld] ['wɔːtər] [ænd; ənd] [brɪŋ] [tuː; tə] [ə; eɪ] [bɔɪl] .

Cover	**meat**	**with**	**cold**	**water**	**and**	**bring**	**to**	**a**	**boil**	**.**
覆盖	肉	和	寒冷的	水	和	带来	到	一个	熬	.

用冷水没过肉，煮沸。

[ɪf] [brɔːθ] [ɪz] very20

If	**broth**	**is**	**very20**
如果	肉汤	是	very20

如果肉汤非常20

['sɔːlti] , [dreɪn] [miːt] ; [bɔɪl] [ə'gen] [ɪn] [freʃ] ['wɔːtər] .

salty	**,**	**drain**	**meat**	**;**	**boil**	**again**	**in**	**fresh**	**water**	**.**
咸	,	流走	肉	;	熬	再次	在	新鲜的	水	.

将肉沥干水分，用清水再次煮熟。

[pæk] [waɪl] [hɑːt] .

Pack	**while**	**hot**	**.**
盒	尽管	热的	.

趁热打包。

[glæs] ['dʒɑːrz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .

Glass	**jars**	**.**	**—**	**Leave**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**above**	**meat**	**.**
玻璃	罐子	.	—	离开	1	英寸	的	空间	多于	肉	.

玻璃罐——肉的上方要留出 1 英寸的空间。

['kʌvər] [miːt] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Cover	**meat**	**with**	**boiling**	**broth**	**or**	**boiling**	**water**	**.**
覆盖	肉	和	沸腾	肉汤	或者	沸腾	水	.

用沸腾的肉汤或沸水没过肉。

[liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət] [tɑːp] [ʌv; əv] ['dʒɑːrz] .

Leave	**1**	**inch**	**of**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jars**	**.**
离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	的	罐子	.

罐子顶部留出1英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	**lids**	**.**
调整	盖子	.

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Pint **jars** **75** **minutes**
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Quart **jars** **90** **minutes**
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [liːv] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] [miːt] .
Tin **cans** **.** **—** **Leave** **½** **inch** **of** **space** **above** **meat** **.**
锡 罐头 . — 离开 ½ 英寸 的 空间 多于 肉 .

锡罐——肉上方留出½英寸的空间。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .
Fill **cans** **to** **top** **with** **boiling** **broth** **or** **boiling** **water** **.**
充满 罐头 到 顶部 和 沸腾 肉汤 或者 沸腾 水 .

将罐头装满沸腾的肉汤或沸水。

[siːl] .
Seal **.**
海豹 .

海豹。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process **in** **a** **pressure** **canner** **at** **10** **pounds** **pressure** **(** **240°** **F** **.** **)** **—**
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2** **cans** **65** **minutes**
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No **.** **2½** **cans** **90** **minutes**
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，90分钟

[miːt] - ['vedʒtəb(ə)l] [stuː]
Meat **-** **Vegetable** **Stew**
肉 - 蔬菜 炖

肉菜炖菜

[rɔː] [pæk]
Raw **pack**
生的 盒

原包装

[biːf] , [læm] , [ɔːr] [viːl] , [kʌt][ɪn] 1½ - [ɪntʃ] [kjuːbz] .
Beef **,** **lamb** **,** **or** **veal** **,** **cut** **in** **1½** **-** **inch** **cubes** **.**
牛肉 , 羊肉 , 或者小牛肉 , 切 在 1½ - 英寸 立方体 .

牛肉、羊肉或小牛肉，切成 1½ 英寸的方块。

[ˌtuː'tuː] [kwɔːts]
2 **quarts**
2 夸脱

2夸脱

[pə'tetoz] , [peəd] [ɔːr] [skreɪpt] , [kʌt][ɪn] ½ - [ɪntʃ] [kjuːbz][ˌtuː'tuː] [kwɔːts]
Potatoes **,** **pared** **or** **scraped** **,** **cut** **in** **½** **-** **inch** **cubes** **2** **quarts**
土豆 , 精简 或者 刮擦 , 切 在 ½ - 英寸 立方体 2 夸脱

土豆，去皮或刮皮，切成 ½ 英寸的立方体，2 夸脱

['kærəts] , [peəd] [ɔ:r] [skreɪpt] , [kʌt] [ɪn] ½ - [ɪntʃ] [kju:bz] [ˌtu:'tu:] [kwɔ:ts]
Carrots , pared or scraped , cut in ½ - inch cubes 2 quarts
胡萝卜 , 精简 或者 刮擦 , 切 在 ½ - 英寸 立方体 2 夸脱

胡萝卜，去皮或刮皮，切成 ½ 英寸的立方体，2 夸脱

['seləri] , ¼ - [ɪntʃ] ['pi:sɪz] [θri:] [kʌps]
Celery , ¼ - inch pieces 3 cups
芹菜 , ¼ - 英寸 件 3 杯子

芹菜，切成 ¼ 英寸的小段，3 杯

['ʌnjənz] , [smɔ:l] [hoʊl] , [pi:ld] ['sɛvən] [kʌps]
Onions , small whole , peeled 7 cups
洋葱 , 小的 所有的 , 去皮 7 杯子

小洋葱，整颗，去皮，7 杯

[kəm'baɪn] [ɪn'gri:diənts] .
Combine ingredients .
结合 原料 .

将所有材料混合。

[ji:ld] [ɪz] ['sɛvən] [kwɔ:ts] [ɔ:r] - [paɪnts] .
Yield is 7 quarts or 16 pints .
屈服 是 7 夸脱 或者 - 品脱 .

产量为7夸脱或16品脱。

[glæs] ['dʒɑ:rz] . — [fɪl] ['dʒɑ:rz] [tu:; tə] [tɑ:p] [wɪð; wɪθ] [rɔ:] [mi:t] - ['vedʒtəb(ə)l] ['mɪkstʃər] .
Glass jars . — Fill jars to top with raw meat - vegetable mixture .
玻璃 罐子 . — 充满 罐子 到 顶部 和 生的 肉 - 蔬菜 混合物 .

玻璃罐——将生肉蔬菜混合物装入罐中，直至装满。

[ˌeɪ di: 'di:] [sɔ:lt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['ti:spu:n] [pər] [paɪnt] [ɔ:r] [wʌn] ['ti:spu:n] [pər] [kwɔ:rt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑ:ses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] ['dʒɑ:rz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 60 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 60 分钟

[kwɔ:rt] ['dʒɑ:rz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 75 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 75 分钟

[tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz] [tu:; tə] [tɑ:p] [wɪð; wɪθ] [rɔ:] [mi:t] - ['vedʒtəb(ə)l] ['mɪkstʃər] .
Tin cans . — Fill cans to top with raw meat - vegetable mixture .
锡 罐头 . — 充满 罐头 到 顶部 和 生的 肉 - 蔬菜 混合物 .

锡罐——将生肉蔬菜混合物装入罐中，直至罐口填满。

[du:] [nɑ:t] [ˌeɪ di: 'di:] ['lɪkwɪd] .
Do not add liquid .
做 不是 添加 液体 .

不要添加液体。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔːr][wʌn] ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**1**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	1	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 1 茶匙。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [er] , [kʊk] [stuː] [æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**stew**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	炖	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将炖菜用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**50**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[siːl] [kænz] .

Seal	**cans**	**.**
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**40**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 40分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**45**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，45分钟

[hɑːrt] [ænd; ənd] [tʌŋ]

Heart	**and**	**Tongue**
心	和	舌头

心与舌

[hɑːt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[hɑːrt] [ænd; ənd] [tʌŋ] ['juːʒuəli; 'juːʒəli][ɑːr; ər] [sɜːrvd] [æz; əz] [freʃ] [miːt] .

Heart	**and**	**tongue**	**usually**	**are**	**served**	**as**	**fresh**	**meat**	**.**
心	和	舌头	通常	是	服务	作为	新鲜的	肉	.

心脏和舌头通常作为鲜肉食用。

[tuː; tə][kæn; kən] , [prɪˈper] [æz; əz] [dɪˈskraɪbd] [bɪˈloʊ] ; [ðen] ['fɑːloʊ] [hɑːt] [pæk] [dəˈrekʃ(ə)nz] ([piː] . -) .

To	**can**	**,**	**prepare**	**as**	**described**	**below**	**;**	**then**	**follow**	**hot**	**pack**	**directions**	**(**	**p**	**.**	**18**	**)**	**.**
到	能	,	准备	作为	描述	以下	;	然后	跟随	热的	盒	方向	(	p	.	-	)	.

要进行罐装，请按以下说明进行准备；然后按照热装说明进行操作（第 18 页）。

[hɑːrt] . — [rɪˈmuːv] [θɪk] [kəˈnektɪv] [ˈtɪʃuː] [bɪˈfɔːr] [ˈkʌtɪŋ] [ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] .

Heart	**.**	**—**	**Remove**	**thick**	**connective**	**tissue**	**before**	**cutting**	**into**	**pieces**	**.**
心	.	—	消除	厚的	连接词	组织	前	切割	进入	件	.

心脏——在切成块之前，去除厚厚的结缔组织。

[tʌŋ] . — [drɑːp] [tʌŋ] [ˈɪntuː] [ˈbɔɪlɪŋ] [ˈwɔːtər][ænd; ənd] [ˈsɪmər] [əˈbaʊt] - [ˈmɪnɪts] , [ɔːr][ʌnˈtɪl]

Tongue	**.**	**—**	**Drop**	**tongue**	**into**	**boiling**	**water**	**and**	**simmer**	**about**	**45**	**minutes**	**,**	**or**	**until**
舌头	.	—	降低	舌头	进入	沸腾	水	和	煨	关于	-	分钟	,	或者	直到

[skɪn][kæn; kən][biː; bi] [rɪˈmuːvd] .

skin	**can**	**be**	**removed**	**.**
皮肤	能	是	已移除	.

舌头——将舌头放入沸水中煮约 45 分钟，或直至舌头皮可以去除。

[ðen] [kʌt][ˈɪntuː] [ˈpiːsɪz] .

Then	**cut**	**into**	**pieces**	**.**
然后	切	进入	件	.

然后切成块。

[suːp] [stɑːk]

Soup	**Stock**
汤	库存

高汤

[hɑːt] [pæk]

Hot	**pack**
热的	盒

热敷包

[fɔːr; fər] [ˈkænɪŋ] , [meɪk] [miːt] [stɑːk] [ˈferli] [ˈkɑːnsntreɪtɪd] .

For	**canning**	**,**	**make**	**meat**	**stock**	**fairly**	**concentrated**	**.**
为了	罐头	,	制作	肉	库存	相当	集中	.

制作罐头时，肉汤要熬得比较浓。

[ˈkʌvər] [ˈboʊni] [ˈpiːsɪz] [ʌv; əv] [miːt] ([ɔːr] [ˈtʃɪkɪn]) [wɪð; wɪθ] [ˈlaɪtli] [ˈsɔːltɪd] [ˈwɔːtər] .

Cover	**bony**	**pieces**	**of**	**meat**	**(**	**or**	**chicken**	**)**	**with**	**lightly**	**salted**	**water**	**.**
覆盖	骨质	件	的	肉	(	或者	鸡	)	和	轻轻	咸的	水	.

将带骨肉块（或鸡肉）用淡盐水浸泡。

[ˈsɪmər] [ʌnˈtɪl] [ˈtendər] .

Simmer	**until**	**tender**	**.**
煨	直到	投标	.

小火慢炖至软烂。

[skɪm] [ɔːf][fæt] .

Skim	**off**	**fat**	**.**
撇去	离开	胖的	.

撇去脂肪。

[rɪˈmuːv] [ɔːl] [boʊnz] .

Remove	**all**	**bones**	**.**
消除	全部	骨头	.

去除所有骨头。

[liːv] [miːt] [ænd; ənd]['sedəmənt][ɪn] [stɑːk] .

Leave	**meat**	**and**	**sediment**	**in**	**stock**	**.**
离开	肉	和	沉淀	在	库存	.

将肉和沉淀物留在汤里。

[glæs] ['dʒɑ:rz] . — [pɔ:r] ['bɔɪlɪŋ] [su:p] [stɑ:k] ['ɪntu:]['dʒɑ:rz] , ['li:vɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑ:p]

Glass	**jars**	**.**	**—**	**Pour**	**boiling**	**soup**	**stock**	**into**	**jars**	**,**	**leaving**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**at**	**top**
玻璃	罐子	.	—	倒	沸腾	汤	库存	进入	罐子	,	离开	1	英寸	的	空间	在	顶部

.

:

.

玻璃罐——将沸腾的汤汁倒入罐中，顶部留出 1 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .

Adjust	**lids**	**.**
调整	盖子	.

调整盖子。

['prɑ:ses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑ:rz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**20**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 20 分钟

[kwɔ:rt]['dʒɑ:rz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**25**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 25 分钟

[tɪn] [kænz] . — [fɪl] [kænz][tu:; tə][tɑ:p][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [su:p] [stɑ:k] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Fill**	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**soup**	**stock**	**.**
锡	罐头	.	—	充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	汤	库存	.

锡罐——将沸腾的汤汁倒入罐中，直至装满。

[si:l] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

['prɑ:ses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtu:'tu:][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**20**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头，20分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - minutes21

No	**.**	**2½**	**cans**	**25**	**minutes21**
不	.	2½	罐头	-	minutes21

2号半罐，25分钟21

[də'rekʃ(ə)nz][fɔ:r; fər] ['poʊltri]

Directions	**for**	**Poultry**
方向	为了	家禽

家禽饲养指南

[dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [ˈpoʊltri] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [tuː; tə][kæn; kən] [ˈtʃɪkɪn] , [dʌk] , [guːs] , [ˈgɪni] ,

Directions	**for**	**poultry**	**may**	**be**	**used**	**to**	**can**	**chicken**	**,**	**duck**	**,**	**goose**	**,**	**guinea**	**,**
方向	为了	家禽	可能	是	用过的	到	能	鸡	,	鸭子	,	鹅	,	几内亚	,

[skwɑːb] , [ænd; ənd] [ˈtɜːrki] .

squab	**,**	**and**	**turkey**	**.**
乳鸽	,	和	火鸡	.

家禽加工方法可用于罐装鸡、鸭、鹅、珍珠鸡、乳鸽和火鸡。

[ðiːz] [dəˈrekʃ(ə)nz][ˈɔːlsoʊ] [əˈplaɪ] [tuː; tə] [geɪm] [bɜːrdz] .

These	**directions**	**also**	**apply**	**to**	**game**	**birds**	**.**
这些	方向	还	申请	到	游戏	鸟类	.

这些规定同样适用于猎禽。

[dəˈmestɪk] [ˈræbəts] [ænd; ənd] [smɔːl] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [ʃʊd; ʃəd] [biː; bi] [kænd] [laɪk] [ˈpoʊltri] .

Domestic	**rabbits**	**and**	**small**	**-**	**game**	**animals**	**should**	**be**	**canned**	**like**	**poultry**	**.**
国内的	兔子	和	小的	-	游戏	动物	应该	是	罐装	喜欢	家禽	.

家兔和小猎物应该像家禽一样进行罐头加工。

[ˈpoʊltri] , [ˈræbəts] , [ænd; ənd] [smɔːl] - [geɪm] [ˈænɪmlz] [meɪ] [biː; bi] [kænd] [wɪð; wɪθ][ɔːr] [wɪˈðaʊt] [boʊn]

Poultry	**,**	**rabbits**	**,**	**and**	**small**	**-**	**game**	**animals**	**may**	**be**	**canned**	**with**	**or**	**without**	**bone**
家禽	,	兔子	,	和	小的	-	游戏	动物	可能	是	罐装	和	或者	没有	骨

.

:

.

家禽、兔子和小猎物可以带骨或不带骨制成罐头。

[tuː; tə] [meɪk] [suːp] [stɑːk] [frʌm; frəm] [ˈpoʊltri] [fɔːr; fər] [ˈkænɪŋ] , [ˈfɑːloʊ] [dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [miːt] .

To	**make**	**soup**	**stock**	**from**	**poultry**	**for**	**canning**	**,**	**follow**	**directions**	**for**	**meat**	**.**
到	制作	汤	库存	从	家禽	为了	罐头	,	跟随	方向	为了	肉	.

要用家禽制作罐头汤底，请按照肉类汤底的制作方法进行操作。

[kʌt] - [ʌp] [ˈpoʊltri]

Cut	**-**	**Up**	**Poultry**
切	-	向上	家禽

分割家禽

[ˈfɑːloʊ] [dəˈrekʃ(ə)nz][fɔːr; fər] [ˈkʌtɪŋ] [ʌp] [ˈpoʊltri] ([piː] . -) .

Follow	**directions**	**for**	**cutting**	**up**	**poultry**	**(**	**p**	**.**	**16**	**)**	**.**
跟随	方向	为了	切割	向上	家禽	(	p	.	-	)	.

按照说明切割家禽（第 16 页）。

[sɔːrt][ˈɪntuː] [ˈmiːti] [ænd; ənd][ˈboʊni] [ˈpiːsɪz] .

Sort	**into**	**meaty**	**and**	**bony**	**pieces**	**.**
种类	进入	肉质的	和	骨质	件	.

将肉块和骨头块分开。

[juːz][ˈboʊni] [ˈpiːsɪz] [fɔːr; fər] [brɔːθ] ([piː] . [eɪt]) [ɔːr] [suːp] ([piː] . -) .

Use	**bony**	**pieces**	**for**	**broth**	**(**	**p**	**.**	**8**	**)**	**or**	**soup**	**(**	**p**	**.**	**20**	**)**	**.**
使用	骨质	件	为了	肉汤	(	p	.	8	)	或者	汤	(	p	.	-	)	.

可以用骨头熬肉汤（第 8 页）或汤（第 20 页）。

[set] [əˈsaɪd][ˈdʒɪbləts][tuː; tə][kæn; kən] [ˈseprətli] .

Set	**aside**	**giblets**	**to**	**can**	**separately**	**.**
放	旁边	鸡杂	到	能	分别地	.

将内脏留出，单独进行罐装。

[hɑːt] [pæk] , [wɪð; wɪθ][boʊn]

Hot	**pack**	**,**	**with**	**bone**
热的	盒	,	和	骨

热敷，带骨

[boʊn] [brest] .
Bone **breast** **.**
骨 胸部 .

骨胸。

[sɔː] [ˈdrʌmstik] [ɔːf] [ʃɔːrt] .
Saw **drumsticks** **off** **short** **.**
锯 鸡腿 离开 短的 .

把鸡腿锯短。

[liːv] [boʊn] [ɪn] [ˈʌðər] [ˈmiːti] [ˈpiːsɪz] .
Leave **bone** **in** **other** **meaty** **pieces** **.**
离开 骨 在 其他 肉质的 件 .

骨头留在其他带肉的块里。

[trɪm] [ɔːf] [lɑːrdʒ] [lʌmps] [ʌv; əv] [fæt] .
Trim **off** **large** **lumps** **of** **fat** **.**
修剪 离开 大的 肿块 的 胖的 .

剔除大块脂肪。

[pleɪs] [rɔː] [ˈmiːti] [ˈpiːsɪz] [ɪn] [pæn] [ænd; ənd] [ˈkʌvər] [wɪð; wɪθ] [hɑːt] [brɔːθ] [ɔːr] [ˈwɔːtər] .
Place **raw** **meaty** **pieces** **in** **pan** **and** **cover** **with** **hot** **broth** **or** **water** **.**
地方 生的 肉质的 件 在 平底锅 和 覆盖 和 热的 肉汤 或者 水 .

将生肉块放入锅中，倒入热肉汤或水没过肉块。

[pʊt] [ɑːn] [lɪd] .
Put **on** **lid** **.**
放 在 盖 .

盖上盖子。

[hiːt] , [ˈstɜːrɪŋ] [əˈkeɪʒ(ə)nəli] [ʌnˈtɪl] [ˈmiːdiəm] [dʌn] .
Heat **,** **stirring** **occasionally** **until** **medium** **done** **.**
热 , 搅拌 偶尔 直到 中等的 完毕 .

加热，偶尔搅拌，直至熟透。

[tuː; tə] [test] , [kʌt] [piːs] [æt; ət] [ˈsentər] ; [ɪf] [pɪŋk] [ˈkʌlər] [ɪz] [ˈɔːlmoʊst] [gɔːn] , [miːt] [ɪz] [ˈmiːdiəm] [dʌn] .
To **test** **,** **cut** **piece** **at** **center** **;** **if** **pink** **color** **is** **almost** **gone** **,** **meat** **is** **medium** **done** **.**
到 测试 , 切 片 在 中心 ; 如果 粉色的 颜色 是 几乎 已消失 , 肉 是 中等的 完毕 .

测试方法是：切开肉块中心；如果粉红色几乎消失，则说明肉已经是中等熟度了。

[pæk] [ˈpoʊltri] [ˈluːsli] .
Pack **poultry** **loosely** **.**
盒 家禽 松散地 .

禽肉要松散地包装。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] [ˈdrʌmstik] [wɪð; wɪθ] [skɪn] [nekst] [tuː; tə] [glæs] [ɔːr] [tɪn] .
Place **thighs** **and** **drumsticks** **with** **skin** **next** **to** **glass** **or** **tin** **.**
地方 大腿 和 鸡腿 和 皮肤 下一个 到 玻璃 或者 锡 .

将带皮的大腿和鸡腿放在玻璃杯或锡罐旁边。

[fɪt] [brests] [ˈɪntuː] [ˈsentər] [ænd; ənd] [smɔːl] [ˈpiːsɪz] [wer] [ˈniːdɪd] .
Fit **breasts** **into** **center** **and** **small** **pieces** **where** **needed** **.**
合身 乳房 进入 中心 和 小的 件 在哪里 需要 .

将乳房塞入中心，并在需要的地方添加小块。

[glæs] [ˈdʒɑːrz] . — [pæk] [ˈdʒɑːrz] , [ˈliːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [ˈpoʊltri] .
Glass **jars** **.** **—** **Pack** **jars** **,** **leaving** **1** **inch** **of** **space** **above** **poultry** **.**
玻璃 罐子 . — 盒 罐子 , 离开 1 英寸 的 空间 多于 家禽 .

玻璃罐——装入罐中，在禽肉上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiː] [sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pər] [paɪnt] [ɔːr] [wʌn] [ˈtiːspuːn] [pər] [kwɔːrt] .
Add **salt** **if** **desired** **:** **½** **teaspoon** **per** **pint** **or** **1** **teaspoon** **per** **quart** **.**
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

['kʌvər] ['poʊltri] [wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][dʒɑːr] .

Cover	**poultry**	**with**	**boiling**	**broth**	**,**	**leaving**	**1**	**inch**	**of**	**space**	**at**	**top**	**of**	**jar**	**.**
覆盖	家禽	和	沸腾	肉汤	,	离开	1	英寸	的	空间	在	顶部	的	罐	.

用沸腾的肉汤盖住家禽，罐口留出 1 英寸的空间。

['ədʒʌst][dʒɑːr][lɪdz] .

Adjust	**jar**	**lids**	**.**
调整	罐	盖子	.

调整罐盖。

['prɑːses] [ɪn] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**65**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**75**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 75 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [kænz] , ['liːvɪŋ] ½ [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['poʊltri] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**cans**	**,**	**leaving**	**½**	**inch**	**of**	**space**	**above**	**poultry**	**.**
锡	罐头	.	—	盒	罐头	,	离开	½	英寸	的	空间	多于	家禽	.

锡罐——装填锡罐时，在禽肉上方留出½英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**broth**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉汤	.

将罐头装满沸腾的肉汤。

[siːl] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**55**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 55分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**75**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，75分钟

[hɑːt] [pæk] , [wɪˈðaʊt] [boʊn]
Hot pack , without bone
热的 盒 , 没有 骨

热敷包，不含骨头

[kʌt] [ʌp] [ˈpoʊltri] ([piː] . -) .
Cut up poultry (p . 16) .
切 向上 家禽 (p . -) .

切块家禽（第 16 页）。

[rɪˈmuːv] [boʊn] — [bʌt; bət][nɑːt][skɪn] — [frʌm; frəm] [ˈmiːti] [ˈpiːsɪz] [ˈiːðər] [bɪˈfɔːr] [ɔːr][ˈæftər]
Remove bone — but not skin — from meaty pieces either before or after
消除 骨 — 但 不是 皮肤 — 从 肉质的 件 任何一个 前 或者 后
[priːˈkʊkɪŋ] .
precooking .
预煮 .

在预煮之前或之后，将肉块中的骨头（但不要去除皮）去除。

[glæs] [ˈdʒɑːrz] . — [pæk] [ˈdʒɑːrz] [ˈluːsli] [wɪð; wɪθ][hɑːt] [ˈpoʊltri] ,
Glass jars . — Pack jars loosely with hot poultry ,
玻璃 罐子 . — 盒 罐子 松散地 和 热的 家禽 ,

玻璃罐——将热禽肉松散地装入罐中，

[ˈliːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [əˈbʌv] [ˈpoʊltri] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][ˈdʒɑːrz] .
leaving 1 inch of space above poultry at top of jars .
离开 1 英寸 的 空间 多于 家禽 在 顶部 的 罐子 .

在罐子顶部，家禽上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː ˈdiːt][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ [ˈtiːspuːn] [pər][paɪnt][ɔːr][wʌn] [ˈtiːspuːn] [pər][kwɔːrt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[pɔːr] [ɪn] [ˈbɔɪlɪŋ] [brɔːθ] ; [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [æt; ət][tɑːp][ʌv; əv][dʒɑːr] .
Pour in boiling broth ; leave 1 inch of space at top of jar .
倒 在 沸腾 肉汤 ; 离开 1 英寸 的 空间 在 顶部 的 罐 .

倒入沸腾的肉汤；罐子顶部留出 1 英寸的空间。

[əˈdʒʌst][dʒɑːr][lɪdz] .
Adjust jar lids .
调整 罐 盖子 .

调整罐盖。

[ˈprɑːses] [ɪn][ə; eɪ] [ˈpreʃər] [ˈkænər] [æt; ət] - [paʊndz] [ˈpreʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt][ˈdʒɑːrz] - [ˈmɪnɪts]
Pint jars 75 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt][ˈdʒɑːrz] - [ˈmɪnɪts]
Quart jars 90 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn][kænz] . — [pæk] [ˈluːsli] , [ˈliːvɪŋ] ½ [ɪntʃ] [əˈbʌv] [ˈpoʊltri] .
Tin cans . — Pack loosely , leaving ½ inch above poultry .
锡 罐头 . — 盒 松散地 , 离开 ½ 英寸 多于 家禽 .

锡罐——不要装得太满，留出半英寸的空间放在家禽上面。

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½		

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**broth**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉汤	.

将罐头装满沸腾的肉汤。

[siːl] . -

Seal	**.**	**22**
海豹	.	-

封条.22

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

[rɔː] [pæk] , [wɪð; wɪθ][boʊn]

Raw	**pack**	**,**	**with**	**bone**
生的	盒	,	和	骨

生鲜包装，含骨

[kʌt] [ʌp] ['poʊltri] ([siː] [piː] . -) .

Cut	**up**	**poultry**	**(**	**see**	**p**	**.**	**16**	**)**	**.**
切	向上	家禽	(	看	p	.	-	)	.

将家禽切块（见第 16 页）。

[boʊn] [brest] .

Bone	**breast**	**.**
骨	胸部	.

骨胸。

[sɔː] ['drʌmstik] [ɔːf] [ʃɔːrt] .

Saw	**drumsticks**	**off**	**short**	**.**
锯	鸡腿	离开	短的	.

把鸡腿锯短。

[liːv] [boʊn][ɪn] ['ʌðər] ['miːti] ['piːsɪz] .

Leave	**bone**	**in**	**other**	**meaty**	**pieces**	**.**
离开	骨	在	其他	肉质的	件	.

骨头留在其他带肉的块里。

[trɪm] [ɔːf][lɑːrdʒ] [lʌmps] [ʌv; əv][fæt] .

Trim	**off**	**large**	**lumps**	**of**	**fat**	**.**
修剪	离开	大的	肿块	的	胖的	.

剔除大块脂肪。

[pæk] [rɔː] ['poʊltri] ['luːsli] .
Pack raw poultry loosely .
盒 生的 家禽 松散地 .

生禽肉应松散包装。

[pleɪs] [θaɪz] [ænd; ənd] ['drʌmstik] [wɪð; wɪθ] [skɪn] [nekst] [tuː; tə] [glæs] [ɔːr] [tɪn] .
Place thighs and drumsticks with skin next to glass or tin .
地方 大腿 和 鸡腿 和 皮肤 下一个 到 玻璃 或者 锡 .

将带皮的大腿和鸡腿放在玻璃杯或锡罐旁边。

[fɪt] [brests] ['ɪntuː] ['sentər] [ænd; ənd] [smɔːl] ['piːsɪz] [wer] ['niːdɪd] .
Fit breasts into center and small pieces where needed .
合身 乳房 进入 中心 和 小的 件 在哪里 需要 .

将乳房塞入中心，并在需要的地方添加小块。

[glæs] ['dʒɑːrz] ([er] [ɪg'zɔːstɪd]) . — [pæk] ['dʒɑːrz] [tuː; tə] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [tɑːp] .
Glass jars (air exhausted) . — Pack jars to 1 inch of top .
玻璃 罐子 (空气 筋疲力尽的) . — 盒 罐子 到 1 英寸 的 顶部 .

玻璃罐（已排空空气）——将罐子装至距离顶部 1 英寸处。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [er] , [kʊk] [rɔː] ['poʊltri] [ɪn] ['dʒɑːrz] [æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,
To exhaust air , cook raw poultry in jars at slow boil to 170° F . ,
到 排气 空气 , 厨师 生的 家禽 在 罐子 在 慢的 熬 到 170° F . ,

为了排出空气，将生禽肉放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr] [ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
or until medium done (about 75 minutes) .
或者 直到 中等的 完毕 (关于 - 分钟) .

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː 'diː] [sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [pər] [paɪnt] [ɔːr] [wʌn] ['tiːspuːn] [pər] [kwɔːrt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn] [ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt] ['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Pint jars 65 minutes
品脱 罐子 - 分钟

品脱罐 65 分钟

[kwɔːrt] ['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 75 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 75 分钟

[glæs] ['dʒɑːrz] ([er] [nɑːt] [ɪg'zɔːstɪd]) . — [fɪl] ['dʒɑːrz] ['luːsli] [wɪð; wɪθ] [rɔː] ['piːsɪz] [ʌv; əv] ['poʊltri]
Glass jars (air not exhausted) . — Fill jars loosely with raw pieces of poultry
玻璃 罐子 (空气 不是 筋疲力尽的) . — 充满 罐子 松散地 和 生的 件 的 家禽
[tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp] .
to 1 inch of top .
到 1 英寸 的 顶部 .

玻璃罐（未排气）——将生禽肉块松散地装入罐中，至距离罐口 1 英寸处。

[duː][nɑːt] [ɪg'zɔːst] .
Do not exhaust .
做 不是 排气 .

不要过度劳累。

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [pər][paɪnt][ɔːr][wʌn] ['tiːspuːn] [pər][kwɔːrt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]
Quart jars 80 minutes
夸脱 罐子 - 分钟

夸脱罐 80 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [kænz][tuː; tə][tɑːp] .
Tin cans . — Pack cans to top .
锡 罐头 . — 盒 罐头 到 顶部 .

锡罐——将锡罐装满。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [er] , [kʊk] [rɔː] ['poʊltri] [ɪn][kænz][æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl][tuː; tə] 170° [ef] . ,
To exhaust air , cook raw poultry in cans at slow boil to 170° F . ,
到 排气 空气 , 厨师 生的 家禽 在 罐头 在 慢的 熬 到 170° F . ,

为了排出空气，将罐装生禽肉用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .
or until medium done (about 50 minutes) .
或者 直到 中等的 完毕 (关于 - 分钟) .

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（参见第9页。）

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½
Add salt if desired : ½ teaspoon to No . 2 cans or ¾ teaspoon to No . 2½
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 到 不 . 2 罐头 或者 ¾ 茶匙 到 不 . 2½
[kænz] .
cans .
罐头 .

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .
Seal cans .
海豹 罐头 .

密封罐头。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —
Process in a pressure canner at 10 pounds pressure (240° F .) —
过程 在 一个 压力 罐头 在 - 磅 压力 (240° F .) —

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuːˈtuː][kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2 cans 55 minutes
不 . 2 罐头 - 分钟

2号罐头 55分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]
No . 2½ cans 75 minutes
不 . 2½ 罐头 - 分钟

2号半罐，75分钟

[rɔː] [pæk] , [wɪˈðaʊt] [boʊn]
Raw pack , without bone
生的 盒 , 没有 骨

生鲜包装，无骨

[kʌt] [ʌp] ['poʊltri] ([piː] . -) .
Cut up poultry (p . 16) .
切 向上 家禽 (p . -) .

切块家禽（第 16 页）。

[rɪˈmuːv] [boʊn] — [bʌt; bət][nɑːt][skɪn] — [frʌm; frəm] ['miːti] ['piːsɪz] [bɪˈfɔːr] ['pækɪŋ] [kənˈteɪnərz] .
Remove bone — but not skin — from meaty pieces before packing containers .
消除 骨 — 但 不是 皮肤 — 从 肉质的 件 前 包装 容器 .

装箱前，将肉块中的骨头（但不要去除皮）去除。

[glæs] ['dʒɑːrz] . — [pæk] [rɔː] ['poʊltri] [ɪn]['dʒɑːrz][tuː; tə][wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv][tɑːp] .
Glass jars . — Pack raw poultry in jars to 1 inch of top .
玻璃 罐子 . — 盒 生的 家禽 在 罐子 到 1 英寸 的 顶部 .

玻璃罐——将生禽肉装入罐中，装至距离罐口 1 英寸处。

[tuː; tə] [ɪgˈzɔːst] [er] , [kʊk] ['poʊltri] [ɪn]['dʒɑːrz][æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl][tuː; tə] 170° [ef] . ,
To exhaust air , cook poultry in jars at slow boil to 170° F . ,
到 排气 空气 , 厨师 家禽 在 罐子 在 慢的 熬 到 170° F . ,

为了排出空气，将家禽放入罐中，用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌnˈtɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([əˈbaʊt] - ['mɪnɪts]) .
or until medium done (about 75 minutes) .
或者 直到 中等的 完毕 (关于 - 分钟) .

或者煮至半熟（约 75 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)
(See p . 9 .)
(看 p . 9 .)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː ˈdiː][sɔːlt] [ɪf] [dɪˈzaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [pər][paɪnt][ɔːr][wʌn] ['tiːspuːn] [pər][kwɔːrt] .
Add salt if desired : ½ teaspoon per pint or 1 teaspoon per quart .
添加 盐 如果 想要的 : ½ 茶匙 每 品脱 或者 1 茶匙 每 夸脱 .

如果需要，可以加盐：每品脱加 ½ 茶匙，或每夸脱加 1 茶匙。

[əˈdʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**75**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 75 分钟

[kwɔːrt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]

Quart	**jars**	**90**	**minutes**
夸脱	罐子	-	分钟

夸脱罐 90 分钟

[tɪn] [kænz] . — [pæk] [rɔː] ['poʊltri] [tuː; tə][tɑːp][ʌv; əv][kænz] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Pack**	**raw**	**poultry**	**to**	**top**	**of**	**cans**	**.**
锡	罐头	.	—	盒	生的	家禽	到	顶部	的	罐头	.

锡罐——将生禽肉装入罐中。

[tuː; tə] [ɪg'zɔːst] [er] , [kʊk] ['poʊltri] [ɪn][kænz][æt; ət] [sloʊ] [bɔɪl] [tuː; tə] 170° [ef] . ,

To	**exhaust**	**air**	**,**	**cook**	**poultry**	**in**	**cans**	**at**	**slow**	**boil**	**to**	**170°**	**F**	**.**	**,**
到	排气	空气	,	厨师	家禽	在	罐头	在	慢的	熬	到	170°	F	.	,

为了排出空气，将罐装家禽用小火慢煮至170°F（约77°C）。

[ɔːr][ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] ([ə'baʊt] - ['mɪnɪts]) .

or	**until**	**medium**	**done**	**(**	**about**	**50**	**minutes**	**)**	**.**
或者	直到	中等的	完毕	(	关于	-	分钟	)	.

或者煮至半熟（约 50 分钟）。

([siː] [piː] . [naɪn] .)

(	**See**	**p**	**.**	**9**	**.**	**)**
(	看	p	.	9	.	)

（见第9页。）

[ˌeɪ diː 'diː][sɔːlt] [ɪf] [dɪ'zaɪrd] : ½ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz][ɔːr] ¾ ['tiːspuːn] [tuː; tə][noʊ] . 2½ [kænz] .

Add	**salt**	**if**	**desired**	**:**	**½**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2**	**cans**	**or**	**¾**	**teaspoon**	**to**	**No**	**.**	**2½**	**cans**	**.**
添加	盐	如果	想要的	:	½	茶匙	到	不	.	2	罐头	或者	¾	茶匙	到	不	.	2½	罐头	.

如果需要，可以加盐：2 号罐头加 ½ 茶匙，2½ 号罐头加 ¾ 茶匙。

[siːl] [kænz] .

Seal	**cans**	**.**
海豹	罐头	.

密封罐头。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

[noʊ] . 2½ [kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2½**	**cans**	**90**	**minutes**
不	.	2½	罐头	-	分钟

2号半罐，90分钟

['dʒɪbləts]
Giblets
鸡杂

鸡杂

[juːz][paɪnt]['dʒɑːrz][ɔːr][noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] .
Use pint jars or No . 2 cans .
使用 品脱 罐子 或者 不 . 2 罐头 .

使用品脱罐或2号罐。

[wɑːʃ] [ænd; ənd][dreɪn]['dʒɪbləts] .
Wash and drain giblets .
洗 和 流走 鸡杂 .

洗净并沥干内脏。

[pæk] ['gizədz] [ænd; ənd]['hɑːrts] [tə'geðər] .
Pack gizzards and hearts together .
盒 砂囊 和 心 一起 .

将鸡胗和鸡心一起打包。

[priː'kuk][ænd; ənd] [pæk] ['lɪvɝz] ['seprətli] [tuː; tə][ə'vɔɪd] ['blendɪŋ] [ʌv; əv]['fleɪvərz] . -
Precook and pack livers separately to avoid blending of flavors . 23
预煮 和 盒 肝脏 分别地 到 避免 混合 的 口味 . -

将肝脏预先烹煮并分开包装，以避免串味。23

[hɑːt] [pæk]
Hot pack
热的 盒

热敷包

[pʊt]['dʒɪbləts][ɪn][pæn] ; ['kʌvər][wɪð; wɪθ][hɑːt] [brɔːθ] [ɔːr][hɑːt]['wɔːtər] .
Put giblets in pan ; cover with hot broth or hot water .
放 鸡杂 在 平底锅 ; 覆盖 和 热的 肉汤 或者 热的 水 .

将鸡杂放入锅中；倒入热肉汤或热水没过鸡杂。

['kʌvər] [pæn][ænd; ənd] [priː'kuk]['dʒɪbləts][ʌn'tɪl] ['miːdiəm] [dʌn] .
Cover pan and precook giblets until medium done .
覆盖 平底锅 和 预煮 鸡杂 直到 中等的 完毕 .

盖上锅盖，将鸡杂预煮至半熟。

[stɜːr] [ə'keɪʒ(ə)nəli] .
Stir occasionally .
搅拌 偶尔 .

偶尔搅拌一下。

[pæk] [hɑːt] .
Pack hot .
盒 热的 .

趁热打包。

[glæs] ['dʒɑːrz] . — [liːv] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['dʒɪbləts] .
Glass jars . — Leave 1 inch of space above giblets .
玻璃 罐子 . — 离开 1 英寸 的 空间 多于 鸡杂 .

玻璃罐——在内脏上方留出 1 英寸的空间。

[ˌeɪ diː 'diː] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] , ['liːvɪŋ] [wʌn] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [bɪ'loʊ] [dʒɑːr][tɑːps] .
Add boiling broth or boiling water , leaving 1 inch of space below jar tops .
添加 沸腾 肉汤 或者 沸腾 水 , 离开 1 英寸 的 空间 以下 罐 最高额 .

加入沸腾的肉汤或沸水，罐口下方留出 1 英寸的空间。

[ə'dʒʌst] [lɪdz] .
Adjust lids .
调整 盖子 .

调整盖子。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef]) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[paɪnt]['dʒɑːrz] - ['mɪnɪts]

Pint	**jars**	**75**	**minutes**
品脱	罐子	-	分钟

品脱罐 75 分钟

[tɪn] [kænz] . — [liːv] [wʌn] - [hæf] [ɪntʃ] [ʌv; əv] [speɪs] [ə'bʌv] ['dʒɪbləts] .

Tin	**cans**	**.**	**—**	**Leave**	**one**	**-**	**half**	**inch**	**of**	**space**	**above**	**giblets**	**.**
锡	罐头	.	—	离开	一	-	一半	英寸	的	空间	多于	鸡杂	.

锡罐——内脏上方留出半英寸的空间。

[fɪl] [kænz][tuː; tə][tɑːp][wɪð; wɪθ] ['bɔɪlɪŋ] [brɔːθ] [ɔːr] ['bɔɪlɪŋ] ['wɔːtər] .

Fill	**cans**	**to**	**top**	**with**	**boiling**	**broth**	**or**	**boiling**	**water**	**.**
充满	罐头	到	顶部	和	沸腾	肉汤	或者	沸腾	水	.

将罐头装满沸腾的肉汤或沸水。

[siːl] .

Seal	**.**
海豹	.

海豹。

['prɑːses] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [æt; ət] - [paʊndz] ['preʃər] (240° [ef] .) —

Process	**in**	**a**	**pressure**	**canner**	**at**	**10**	**pounds**	**pressure**	**(**	**240°**	**F**	**.**	**)**	**—**
过程	在	一个	压力	罐头	在	-	磅	压力	(	240°	F	.	)	—

在压力罐中以 10 磅压力（240°F）进行加工——

[noʊ] . [ˌtuː'tuː][kænz] - ['mɪnɪts]

No	**.**	**2**	**cans**	**65**	**minutes**
不	.	2	罐头	-	分钟

2号罐头 65分钟

['kwestʃənz] [ænd; ənd] ['ænsər]

Questions	**and**	**Answers**
问题	和	答案

问答

[kjuː] . [waɪ] [mʌst; məst][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] ?

Q	**.**	**Why**	**must**	**a**	**pressure**	**canner**	**be**	**used**	**for**	**canning**	**meat**	**and**	**poultry**	**?**
问	.	为什么	必须	一个	压力	罐头	是	用过的	为了	罐头	肉	和	家禽	?

问：为什么肉类和家禽罐头必须使用压力罐?

[ə; eɪ] . [tuː; tə] [ɪn'ʃʊr] [ə; eɪ] [seɪf] ['prɑːdʌkt] .

A	**.**	**To**	**insure**	**a**	**safe**	**product**	**.**
一个	.	到	保证	一个	安全的	产品	.

A. 为了确保产品安全。

[ˌaɪ 'tiː] [teɪks] [ə; eɪ][ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][ʌv; əv] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ænd; ənd] [sə'fɪʃ(ə)nt] ['prɑːsesɪŋ]

It	**takes**	**a**	**combination**	**of**	**high**	**temperature**	**and**	**sufficient**	**processing**
它	需要	一个	组合	的	高的	温度	和	充足的	加工

[taɪm][tuː; tə] [meɪk] [ʃʊr] [ʌv; əv] ['kɪlɪŋ] [bæk'tɪriə] [ðæt] [kɔːz] ['deɪndʒərəs] ['spɔɪlɪdʒ] [ɪn] [kænd] [miːt]

time	**to**	**make**	**sure**	**of**	**killing**	**bacteria**	**that**	**cause**	**dangerous**	**spoilage**	**in**	**canned**	**meat**
时间	到	制作	当然	的	杀	细菌	那	原因	危险的	腐败	在	罐装	肉

[ænd; ənd] ['poʊltri] .

and	**poultry**	**.**
和	家禽	.

要确保杀死导致罐装肉类和家禽危险腐败的细菌，需要高温和足够的加工时间相结合。

[ðə; ði]['oʊnli]['præktɪk(ə)l] [wei] [tuː; tə][get][ðə; ði] ['nesəseri] [haɪ] ['temprətʃər; 'temprətʃʊr][ɪz][tuː; tə][juːz]

The	only	practical	way	to	get	the	necessary	high	temperature	is	to	use
这	仅有的	实际的	方式	到	得到	这	必要的	高的	温度	是	到	使用

[ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] .

a	pressure	canner	.
一个	压力	罐头	.

获得所需高温的唯一实用方法是使用压力锅。

[kjuː] . [haʊ] [ʃʊd; ʃəd] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] [fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [biː; bi]['hændəld] ?

Q	.	How	should	meat	and	poultry	for	canning	be	handled	?
问	.	如何	应该	肉	和	家禽	为了	罐头	是	处理	?

问：用于罐装的肉类和家禽应该如何处理?

[ə; eɪ] . [kiːp] [miːt] [ænd; ənd] ['poʊltri] [kliːn] [ænd; ənd]['sænəteri] .

A	.	Keep	meat	and	poultry	clean	and	sanitary	.
一个	.	保持	肉	和	家禽	干净的	和	卫生	.

A. 保持肉类和家禽清洁卫生。

[tʃɪl] [æt; ət][wʌns][ænd; ənd] [kiːp] [koʊld][ʌn'tɪl] ['kænɪŋ] [taɪm] .

Chill	at	once	and	keep	cold	until	canning	time	.
寒意	在	一次	和	保持	寒冷的	直到	罐头	时间	.

立即冷却并保持低温直至装罐。

([siː] [piː] . [fɔːr] .)

(	See	p	.	4	.	)
(	看	p	.	4	.	)

（见第4页。）

[kjuː] . [waɪ] [ɪz]['lɪkwɪd] ['sʌmtaɪmz] [lɔːst][frʌm; frəm] [glæs] ['dʒɑːrz] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] ?

Q	.	Why	is	liquid	sometimes	lost	from	glass	jars	during	processing	?
问	.	为什么	是	液体	有时	丢失的	从	玻璃	罐子	期间	加工	?

问：为什么在加工过程中，玻璃罐中的液体有时会流失?

[ə; eɪ] . [lɔːs] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] [meɪ] [biː; bi] [duː] [tuː; tə] ['pækɪŋ] ['dʒɑːrz] [tuː] [fʊl] ,

A	.	Loss	of	liquid	may	be	due	to	packing	jars	too	full	,
一个	.	损失	的	液体	可能	是	到期的	到	包装	罐子	也	满的	,

A. 液体流失可能是由于罐子装得太满造成的。

['flʌktʃueitiŋ] ['preʃər] [ɪn][ə; eɪ] ['preʃər] ['kænər] , [ɔːr] ['laʊərɪŋ] ['preʃər] [tuː] ['sʌd(ə)nli] .

fluctuating	pressure	in	a	pressure	canner	,	or	lowering	pressure	too	suddenly	.
波动	压力	在	一个	压力	罐头	,	或者	降低	压力	也	突然	.

压力锅内的压力波动，或者压力下降过快。

[kjuː] . [ʃʊd; ʃəd]['lɪkwɪd][lɔːst] ['dʊrɪŋ] ['prɑːsesɪŋ] [biː; bi] [rɪ'pleɪst] ?

Q	.	Should	liquid	lost	during	processing	be	replaced	?
问	.	应该	液体	丢失的	期间	加工	是	替换	?

问：加工过程中损失的液体是否需要补充?

[ə; eɪ] . [lɔːs] [ʌv; əv]['lɪkwɪd] [dʌz] [nɑːt] [kɔːz] [miːt] [tuː; tə] [spɔɪl] ,

A	.	Loss	of	liquid	does	not	cause	meat	to	spoil	,
一个	.	损失	的	液体	做	不是	原因	肉	到	剧透	,

A. 水分流失不会导致肉类腐败变质。

[ɔːl'ðoʊ] [ðə; ði] [miːt] [ə'bʌv] [ðə; ði]['lɪkwɪd] [meɪ] ['dɑːrkən] .

although	the	meat	above	the	liquid	may	darken	.
虽然	这	肉	多于	这	液体	可能	变暗	.

虽然液体上方的肉可能会变黑。

['nevər] ['oʊpən][ə; eɪ][dʒɑ:r][ænd; ənd][ri:'fɪl; 'ri:fɪl][wɪð; wɪθ]['lɪkwɪd] — [ðɪs] [wʊd] [let][ɪn][bæk'tɪriə][ænd; ənd]

Never	open	a	jar	and	refill	with	liquid	—	this	would	let	in	bacteria	and
绝不	打开	一个	罐	和	补充装	和	液体	—	这	会	让	在	细菌	和

[mi:t] [wʊd] [hæv; həv][tu:; tə][bi:; bi] ['prɑ:sest] [ə'gen] .

meat	would	have	to	be	processed	again	.
肉	会	有	到	是	已处理	再次	.

千万不要打开罐子再灌入液体——这样会引入细菌，肉就得重新加工。

[kju:] . [ɪz][ˌaɪ 'ti:] [seɪf] [tu:; tə][kæn; kən] [mi:t] [ænd; ənd] ['poʊltri] [wɪ'ðaʊt] [sɔ:lt] ?

Q	.	Is	it	safe	to	can	meat	and	poultry	without	salt	?
问	.	是	它	安全的	到	能	肉	和	家禽	没有	盐	?

问：不加盐罐装肉类和家禽安全吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[sɔ:lt][ɪz] [ju:st] [fɔ:r; fər]['fleɪvər]['oʊnli][ænd; ənd][ɪz][nɑ:t] ['nesəseri] [fɔ:r; fər] [seɪf] ['prɑ:sesɪŋ] .

Salt	is	used	for	flavor	only	and	is	not	necessary	for	safe	processing	.
盐	是	用过的	为了	味道	仅有的	和	是	不是	必要的	为了	安全的	加工	.

盐仅用于调味，并非安全加工的必需品。

[kju:] . [ɪz][ˌaɪ 'ti:] [seɪf] [tu:; tə] [li:v] [fu:d] [ɪn][tɪn][kænz]['æftər]['oʊpənɪŋ] ?

Q	.	Is	it	safe	to	leave	food	in	tin	cans	after	opening	?
问	.	是	它	安全的	到	离开	食物	在	锡	罐头	后	开幕	?

问：罐头开封后，食物可以安全地留在罐头里吗?

[ə; eɪ] . [jes] .

A	.	Yes	.
一个	.	是的	.

A. 是的。

[fu:d] [ɪn][tɪn][kænz] [ni:dz] ['oʊnli][tu:; tə][bi:; bi] ['kʌvərd] [ænd; ənd][rɪ'frɪdʒəreɪtɪd] .

Food	in	tin	cans	needs	only	to	be	covered	and	refrigerated	.
食物	在	锡	罐头	需求	仅有的	到	是	涵盖	和	冷藏	.

罐头食品只需盖好盖子冷藏即可。

[kju:] . [ɪz][ˌaɪ 'ti:][ɔ:l] [raɪt] [tu:; tə][ju:z] [prɪ'zɜ:vətɪvz] [ɪn][hoʊm] ['kænɪŋ] ?

Q	.	Is	it	all	right	to	use	preservatives	in	home	canning	?
问	.	是	它	全部	正确的	到	使用	防腐剂	在	家	罐头	?

问：在家自制罐头食品时可以使用防腐剂吗?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

[sʌm; səm] ['kænɪŋ] ['paudəz] [ɔ:r] ['ʌðər] ['kemɪk(ə)l] [prɪ'zɜ:vətɪvz] [meɪ][bi:; bi]['hɑ:rmf(ə)l] .

Some	canning	powders	or	other	chemical	preservatives	may	be	harmful	.
一些	罐头	粉末	或者	其他	化学	防腐剂	可能	是	有害	.

某些罐头粉或其他化学防腐剂可能有害。

[kju:] . [ʃʊd; ʃəd] ['prɑ:sesɪŋ] [taɪmz][bi:; bi] [tʃeɪndʒd] [fɔ:r; fər] ['dɪfrənt] [taɪps] [ʌv; əv]['reɪndʒɪz] ?

Q	.	Should	processing	times	be	changed	for	different	types	of	ranges	?
问	.	应该	加工	时代	是	已更改	为了	不同的	类型	的	范围	?

问：不同类型的范围是否需要调整处理时间?

[ə; eɪ] . [noʊ] .

A	.	No	.
一个	.	不	.

A. 否

['prɑːsesɪŋ] [taɪmz] [ænd; ənd] ['temprətʃəz] ['gɪv(ə)n][ɪn] [ðɪs] ['bʊlətɪn] [ɑːr; ər][fɔːr; fər] ['kænɪŋ] [ɪn][ə; eɪ]
Processing **times** **and** **temperatures** **given** **in** **this** **bulletin** **are** **for** **canning** **in** **a**
加工 时代 和 温度 给定 在 这 公告 是 为了 罐头 在 一个
['preʃər] ['kænər] [ænd; ənd] [meɪ] [biː; bi] [juːst] [fɔːr; fər] ['eni] [taɪp] [ʌv; əv][reɪndʒ] .
pressure **canner** **and** **may** **be** **used** **for** **any** **type** **of** **range** **.**
压力 罐头 和 可能 是 用过的 为了 任何 类型 的 范围 .

本公告中给出的加工时间和温度适用于压力罐装机，也可用于任何类型的炉灶。

[kjuː] . [ɪz][ˌaɪ 'tiː]['pɑːsəb(ə)l][tuː; tə][kæn; kən]['froʊz(ə)n] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] ?
Q **.** **Is** **it** **possible** **to** **can** **frozen** **meat** **or** **poultry** **?**
问 . 是 它 可能的 到 能 冷冻 肉 或者 家禽 ?

问：冷冻肉类或家禽可以做成罐头吗?

[ə; eɪ] . [jes] , ['froʊz(ə)n] [miːt] [ɔːr] ['poʊltri] [meɪ] [biː; bi] [kænd] .
A **.** **Yes** **,** **frozen** **meat** **or** **poultry** **may** **be** **canned** **.**
一个 . 是的 , 冷冻 肉 或者 家禽 可能 是 罐装 .

A. 是的，冷冻肉类或家禽也可以进行罐装。

([fɔːr; fər][də'rekʃ(ə)nz] , [siː] [piː] . [fɔːr] .) -
(**For** **directions** **,** **see** **p** **.** **4** **.** **)** **24**
(为了 方向 , 看 p . 4 .) -

（具体操作方法请参见第4页。）24

['ɪndeks]
Index
指数

指数

[ə; eɪ][biː][siː][diː][iː][ef][dʒiː][eɪtʃ][aɪ][dʒeɪ][keɪ][el][em][en][oʊ][piː][kjuː][ɑːr][es][tiː][juː][viː]['dʌbljuː][eks][waɪ][ziː]
A **B** **C** **D** **E** **F** **G** **H** **I** **J** **K** **L** **M** **N** **O** **P** **Q** **R** **S** **T** **U** **V** **W** **X** **Y** **Z**
一个 B C D E F G H 我 J K L M N 哦 P 问 拉 S T U V W X 是 Z

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTU VWXYZ

[ə; eɪ]
A
一个

一个

[peɪdʒ]
Page
页

页

['æltɪtuːd] , [haɪ] , ['kænɪŋ] at5
Altitude **,** **high** **,** **canning** **at5**
高度 , 高的 , 罐头 at5

海拔高，罐装温度5

[biː]
B
B

B

Beef18
Beef18
Beef18

Beef18

[biːf] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Beef **-** **vegetable** **stew20**
牛肉 - 蔬菜 stew20

牛肉蔬菜炖菜20

Botulism4 , -
Botulism4 , 13
Botulism4 , -

肉毒杆菌中毒4,13

Broth8
Broth8
Broth8

肉汤8

[siː]
C
C

C

['kænɪŋ] methods8
Canning methods8
罐头 methods8

罐装方法8

['tʃɪlɪŋ] meat4
Chilling meat4
令人不寒而栗 meat4

冷藏肉类4

[kɔːrnd] beef19
Corned beef19
咸 beef19

咸牛肉19

[diː]
D
D

D

Discoloration13
Discoloration13
Discoloration13

变色13

[iː]
E
E

E

Equipment4
Equipment4
Equipment4

设备4

[ef]
F
F

F

Fat9
Fat9
Fat9

Fat9

['froʊz(ə)n] [miːt] , canning4
Frozen meat , canning4
冷冻 肉 , canning4

冷冻肉，罐头4

[dʒiː]
G
G

G

Gage5
Gage5
Gage5

盖奇5

Giblets22
Giblets22
Giblets22

鸡杂22

[glæs] ['dʒɑːrz] :
Glass Jars :
玻璃 罐子 :

玻璃罐:

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

Closures6 , -
Closures6 , 10
Closures6 , -

关闭6、10

Exhausting9
Exhausting9
Exhausting9

令人筋疲力尽9

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

Use6
Use6
Use6

使用6

[eɪtʃ]
H
H

H

Heart20
Heart20
Heart20

心20

[el]
L
L

L

Labeling12
Labeling12
Labeling12

标签12

Lamb18
Lamb18
Lamb18

Lamb18

[læm] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Lamb - vegetable stew20
羊肉 - 蔬菜 stew20

羊肉蔬菜炖菜20

[lɑːrdʒ] game18
Large game18
大的 game18

大型游戏18

['lɪkwɪd] :
Liquid :
液体 :

液体:

Loss9 , -
Loss9 , 23
Loss9 , -

损失9，23

Use9
Use9
Use9

使用9

[em]
M
M

M

[miːt] , [kʌt] - [ʌp] :
Meat , cut - up :
肉 , 切 - 向上 :

切好的肉:

[hɑːt] pack18
Hot pack18
热的 pack18

热包18

[rɔː] pack18
Raw pack18
生的 pack18

生鲜包18

[miːt] , [graʊnd] :
Meat , ground :
肉 , 地面 :

肉末:

[hɑːt] pack19
Hot pack19
热的 pack19

热包19

[rɔː] pack19
Raw pack19
生的 pack19

生鲜包19

[miːt] - [ˈvedʒtəb(ə)l] stew20
Meat - vegetable stew20
肉 - 蔬菜 stew20

肉菜炖菜20

Mutton18
Mutton18
Mutton18

羊肉18

[piː]
P
P

P

[ˈpækɪŋ] :
Packing :
包装 :

包装:

[hɑːt] pack9
Hot pack9
热的 pack9

热包9

[rɔː] pack9
Raw pack9
生的 pack9

生鲜包9

Pork18
Pork18
Pork18

猪肉18

[ˈpoʊltri] , [kʌt] - [ʌp] :
Poultry , cut - up :
家禽 , 切 - 向上 :

家禽，切块:

[hɑːt] [pæk] , [wɪð; wɪθ] bone21
Hot pack , with bone21
热的 盒 , 和 bone21

热敷包，含 bone21

[hɑːt] [pæk] , [wɪˈðaʊt] bone21
Hot pack , without bone21
热的 盒 , 没有 bone21

热敷包，不含骨头21

[rɔː] [pæk] , [wɪð; wɪθ] bone22
Raw pack , with bone22
生的 盒 , 和 bone22

生肉包，含骨22

[rɔː] [pæk] , [wɪˈðaʊt] bone22
Raw pack , without bone22
生的 盒 , 没有 bone22

生肉包装，不含骨头22

['preʃər] ['kænər] :
Pressure canner :
压力 罐头 :

压力罐:

Care5
Care5
Care5

凯瑞5

Use5 , -
Use5 , 11
Use5 , -

使用5、11

['preʃər] saucepan5
Pressure saucepan5
压力 saucepan5

压力锅5

[ɑːr]
R
拉

拉

Rabbit21
Rabbit21
Rabbit21

Rabbit21

['rʌbər] rings7
Rubber rings7
橡皮 rings7

橡胶圈7

[es]
S
S

S

Salt9 , -
Salt9 , 23
Salt9 , -

Salt9，23

Sausage19
Sausage19
Sausage19

香肠19

['siːlər] , [tɪn] - can7 , -
Sealer , tin - can7 , 10
密封剂 , 锡 - can7 , -

封口机，锡罐7，10

[siːlz] , testing7
Seals , testing7
海豹 , testing7

密封件，测试7

[smɔːl] game21
Small game21
小的 game21

小游戏21

[su:p] stock20
Soup stock20
汤 stock20

汤底20

Spoilage4 , [faɪv] , -
Spoilage4 , 5 , 13
Spoilage4 , 5 , -

腐败4、5、13

Stew20
Stew20
Stew20

Stew20

Storing13
Storing13
Storing13

存储13

[ti:]
T
T

T

Thermometer7
Thermometer7
Thermometer7

温度计7

[tɪn] [kænz] :
Tin cans :
锡 罐头 :

锡罐:

Cooling12
Cooling12
Cooling12

冷却12

Exhausting9
Exhausting9
Exhausting9

令人筋疲力尽9

Packing9
Packing9
Packing9

包装9

Processing11
Processing11
Processing11

处理11

Sealing10
Sealing10
Sealing10

密封10

Types7
Types7
Types7

7型

Use7
Use7
Use7

使用7

Tongue20
Tongue20
Tongue20

Tongue20

[viː]
V
V

V

Veal18
Veal18
Veal18

小牛肉18

[viːl] - ['vedʒtəb(ə)l] stew20
Veal - vegetable stew20
小牛肉 - 蔬菜 stew20

小牛肉蔬菜炖菜20

[waɪ]
Y
是

是

[jiːldz] [ʌv; əv] [kænd] [miːt] [frʌm; frəm] fresh11
Yields of canned meat from fresh11
产量 的 罐装 肉 从 fresh11

新鲜肉类制成罐头的产量11

[prbli'keiʃnz] [ə'baʊt] [prə'zɝːvɪŋ, prɪ'zɝːvɪŋ, priː'zɝːvɪŋ] [fuːd] [æt; ət] [hoʊm]
Publications About Preserving Food at Home
出版物 关于 保存 食物 在 家

关于家庭食物保存的出版物

[prbli'keiʃnz] [ʌv; əv][ðə; ði][ˌægrɪ'kʌltʃərəl] ['riːsɜːrtʃ] ['sɜːrvɪs] ['lɪstɪd] [bɪ'loʊ] [meɪ] [help] [juː; jʊ] [ɪf] [juː; jʊ]
Publications of the Agricultural Research Service listed below may help you if you
出版物 的 这 农业 研究 服务 列出 以下 可能 帮助 你 如果 你
[wɑːnt][tuː; tə] [prɪ'zɜːrv] [fuːd] [æt; ət] [hoʊm] .
want to preserve food at home .
想 到 保存 食物 在 家 .

如果您想在家保存食物，以下列出的农业研究服务出版物可能会对您有所帮助。

['sɪŋg(ə)l] ['kɑːpiz] [meɪ] [biː; bi] [əb'teɪnd] [friː] [baɪ] ['sendɪŋ] [ə; eɪ][poʊst][kɑːrd][tuː; tə][ðə; ði] ['ɑːfɪs] [ʌv; əv]
Single copies may be obtained free by sending a post card to the Office of
单身的 副本 可能 是 获得 自由的 经过 发送 一个 邮政 卡片 到 这 办公室 的
[kəˌmjuːnɪ'keɪʃn] ,
Communication ,
沟通 ,

寄明信片至宣传办公室即可免费获取单份样刊。

[juː] . [es] . [dɪ'pɑːrtmənt] [ʌv; əv] ['ægrɪkʌltʃər] , ['wɑːʃɪŋtən] , [diː] . [siː] . , - .
U . S . Department of Agriculture , Washington , D . C . , 20250 .
U . S . 部门 的 农业 , 华盛顿 , D . C . , - .

美国农业部，华盛顿特区，20250。

[pliːz] ['ɔːrdər][baɪ]['taɪt(ə)l][ænd; ənd]['nʌmbər] [ʌv; əv][ˌpʌblɪ'keɪʃ(ə)n] .

Please	order	by	title	and	number	of	publication	.
请	命令	经过	标题	和	数字	的	发布	.

请按书名和刊号排序。

[ɪn'kluːd] [jʊr; jər] [zɪp] [koʊd] .

Include	your	ZIP	Code	.
包括	你的	拉链	代码	.

请填写您的邮政编码。

['ɔːrdər][noʊ] .

Order	No	.
命令	不	.

订单号

[hoʊm] ['kænɪŋ] [ʌv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][dʒiː][eɪt]

Home	Canning	of	Fruits	and	Vegetables	G	8
家	罐头	的	水果	和	蔬菜	G	8

家庭自制果蔬罐头 G 8

[hoʊm] ['friːzɪŋ] [ʌv; əv] [fruːts] [ænd; ənd]['vedʒtəb(ə)lz][dʒiː] -

Home	Freezing	of	Fruits	and	Vegetables	G	10
家	冷冻	的	水果	和	蔬菜	G	-

家庭冷冻果蔬 G 10

['friːzɪŋ] [ˌkɑːmbɪ'neɪʃ(ə)n][meɪn] ['dɪʃɪz] [dʒiː] -

Freezing	Combination	Main	Dishes	G	40
冷冻	组合	主要的	菜肴	G	-

冷冻组合主菜 G 40

[haʊ] [tuː; tə] [meɪk] ['dʒeliz] , [dʒæmz] , [ænd; ənd] [prɪ'zɜːrv] [æt; ət] [hoʊm] [dʒiː] -

How	To	Make	Jellies	,	Jams	,	and	Preserves	at	Home	G	56
如何	到	制作	果冻	,	果酱	,	和	果酱	在	家	G	-

如何在家自制果冻、果酱和蜜饯 G 56

[hoʊm] ['friːzɪŋ] [ʌv; əv] ['poʊltri] [dʒiː] -

Home	Freezing	of	Poultry	G	70
家	冷冻	的	家禽	G	-

家庭冷冻家禽 G 70

['meɪkɪŋ] ['pɪkəlz] [ænd; ənd] ['reliʃiz] [æt; ət] [hoʊm] [dʒiː] -

Making	Pickles	and	Relishes	at	Home	G	92
制作	泡菜	和	调味品	在	家	G	-

在家自制泡菜和调味品 G 92

['friːzɪŋ] [miːt] [ænd; ənd] [fɪʃ] [ɪn][ðə; ði] [hoʊm] [dʒiː] -

Freezing	Meat	and	Fish	in	the	Home	G	93
冷冻	肉	和	鱼	在	这	家	G	-

在家冷冻肉类和鱼类 G 93

[juː] . [es] . ['gʌvərnmənt] ['prɪntɪŋ] ['ɑːfɪs] : - — [oʊ] - - - -

U	.	S	.	GOVERNMENT	PRINTING	OFFICE	:	1973	—	O	-	509	-	159
U	.	S	.	政府	印刷	办公室	:	-	—	哦	-	-	-	-

美国政府印刷局：1973—O-509-159

[-] [noʊts]

Transcriber's	Notes
转录员的	笔记

转录者注释

['saɪləntli] [kə'rektɪd] [ə; eɪ] [fjuː] ['taipəus] .

Silently	corrected	a	few	typos	.
默默	已更正	一个	很少	拼写错误	.

默默地改正了几处拼写错误。

[riˈteind]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	[ˌɪnfərˈmeɪʃ(ə)n]	[frʌm; frəm]	[ðə; ði]	[ˈprɪntɪd]	[ɪˈdɪʃn]	:	[ðɪs]	[ˈiːbʊk]	[ɪz]	[ˈpʌblɪk]	-
Retained	**publication**	**information**	**from**	**the**	**printed**	**edition**	**:**	**this**	**eBook**	**is**	**public**	**-**
保留	发布	信息	从	这	打印	版	:	这	电子书	是	民众	-

[doʊˈmeɪn]	[ɪn]	[ðə; ði]	[ˈkʌntri]	[ʌv; əv]	[ˌpʌblɪˈkeɪʃ(ə)n]	.
domain	**in**	**the**	**country**	**of**	**publication**	**.**
领域	在	这	国家	的	发布	.

保留了印刷版中的出版信息：本电子书在出版国属于公共领域。

[ɪn]	[ðə; ði]	[tekst]	[ˈvɜːrʒ(ə)nz]	[ˈoʊnli]	,	[tekst]	[ɪn]	[ɪˈtælɪks]	[ɪz]	[di'limitid]	[baɪ]	_	[ˌʌndəˈskɔːz]	_	.
In	**the**	**text**	**versions**	**only**	**,**	**text**	**in**	**italics**	**is**	**delimited**	**by**	**_**	**underscores**	**_**	**.**
在	这	文本	版本	仅有的	,	文本	在	斜体	是	分隔符	经过	_	下划线	_	.

仅在文本版本中，斜体文本用下划线分隔。

©叶兴阳双语音标有声读物.本网站点所有英文书籍内容均来自公共领域资源。

经叶兴阳老师独家注音、翻译与重新排版，享有完整版权。未经授权禁止转载或商用。

听书破万卷
开口如有神